

To contact LG Electronics, 24 hours a day,
7 days a week:

1-800-243-0000 (USA)
1-888-542-2623 (CANADA)

Or visit us on the Web at: us.lge.com (USA)
ca.lge.com (CANADA)

Para comunicarse con LG Electronics,
24 horas al día, 7 días a la semana:

1-800-243-0000 (EE.UU.)
1-888-542-2623 (CANADÁ)

O visítenos en la Web en: us.lge.com (EE.UU.)
ca.lge.com (CANADÁ)

Si vous désirez contacter LG Electronics,
24 heures sur 24, 7 jours sur 7 :

1-800-243-0000 (É.-U.)
1-888-542-2623 (CANADA)

Ou visitez notre site Web : us.lge.com (É.-U.)
ca.lge.com (CANADA)

GAS COOKTOP

USER'S GUIDE

Please read this guide thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

COCINA DE GAS

GUÍA PARA EL USO

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

TABLE DE CUISSON AU GAZ

GUIDE D'UTILISATION

Veuillez lire le manuel d'utilisation avec soin avant l'utilisation et gardez-le en lieu sûr pour référence ultérieure.



Models/Modelos/Modèles

LCG3691ST / LCG3091ST
LCG3611ST / LCG3011ST

P/No. MFL62725401

Printed In Korea
Impreso en Korea
Imprimé en Corée

INTRODUCTION

THANK YOU!

Congratulations on your purchase and welcome to the LG family. Your new LG built-in cooktop combines precision cooking features with simple operation and stylish design. By following the operating and care instructions in this manual, your cooktop will provide you with many years of reliable service.

Product Registration Information

Model:
Serial Number:
Date of Purchase:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and other. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “WARNING” or “CAUTION”. These word means :

WARNING This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.

CAUTION This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

WARNING For your safety, the information in ihis manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent event property to damage, personal injury, or death.





WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Stepping, leaning or sitting on this cooktop can result in serious injuries and cause damage to the cooktop.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Open window.
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor’s phone.
- Follow the gas supplier’s instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

IMPORTANT SAFETY NOTICE

Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the improper combustion of natural or LP gas.

Correctly adjusted burners, indicated by a blue rather than a yellow flame, will minimize improper combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

SAFETY PRECAUTIONS

Let the installer show you the location of the cooktop gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

⚠ **WARNING:** These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage.
The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- Make sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Plug your cooktop into a 120-volt grounded outlet only. **Do not** remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code.
  Do not use an extension cord with this cooktop.
- To prevent fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the cooktop out of kitchen traffic path out of drafty locations.
- **Do not** attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically mentioned in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Make sure all packaging materials are removed from the cooktop before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Make sure your cooktop is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used.
  Your cooktop can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions.
- **Do not** let children alone or unattended where a cooktop is hot or in operation.
  They could be seriously burned.

⚠ **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop —children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

- Storage on Appliance - Flammable materials should not be stored on the cooktop or near surface units. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids.
- **Do not** let anyone climb or stand on the cooktop. They could damage the cooktop and even tip over, causing severe personal injury.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS (continued)

- Do not allow children to climb or play around the cooktop.

⚠ WARNING: NEVER use your cooktop as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.

- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought into contact with flame or hot surfaces and may cause severe burns.
- Do not placed flammable materials on or near the cooktop.
- Do not place or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not place cooking oils or other flammable materials on or near the cooktop.
- Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the cooktop. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- Do not use water on grease fires. NEVER touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher. Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
- Stepping, leaning or sitting on this cooktop can result in serious injuries and also cause damage to the cooktop.
- Clean thecooktop with caution. If a wet spong or cloth is used to wipe spells on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- Not obstructing the flow of combustion and ventilation air.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer’s instructions.

SURFACE BURNERS

⚠ WARNING

- If the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the “OFF” position. Do not leave the burners “ON” unattended.
- Use proper pan size —Do not use pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spills, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, Since heavy spattering or spills left on a range can ignite, use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boiling overs can cause smoking. Smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Always turn knobs to the “ **LITE**” position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SURFACE BURNERS (continued)

- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.
  Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
  Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- If using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.
- To prevent burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the cooktop without extending over adjacent burners.
- NEVER place any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combination of oils or fats, stir together before heating or as fats melt slowly.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying.
  Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- LG does not recommend using a gas cooktop for the preparation of flaming foods.
  If you choose to prepare flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible.
  Frest or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not place plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are at the "**OFF**" position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the cooktop and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn knob to the "**OFF**" position before removing cookware.
- Do not lift the cooktop.
  Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.
- If the cooktop is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

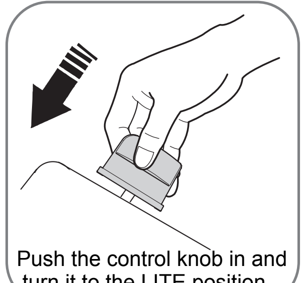
USING THE GAS SURFACE BURNERS

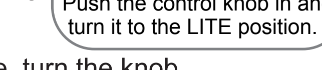
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

- Make sure all grates on the cooktop are properly placed before using any burner.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.
- Make sure all burners are in place.
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate.
  The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

HOW TO LIGHT A GAS SURFACE BURNER

- Be sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the LITE positions.
- You can hear a little CLICKING noise-the sound of the electric spark ighiting the burners.




Push the control knob in and turn it to the LITE position.

- To control the flame size, turn the knob.
  If the knob stays at LITE, it will continue to click.
- When turning a burner to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

  The medium(left front & rear) and the large(right front) burners are the primary burners for most cooking. These general-purpose burners can be turned down from HI to LO suit a wide range of cooking needs.

  The extra large burner (center) is the maxium output burner. Like the other four burners, it can be turned down from HI to LO for a wide range of cooking appliances.

  This burner is also designed to quickly bring large amount of liquid to a boil.
  It has a special UltraHeat setting designed to be used with cookware 10 inches or large pots / pans or use with the griddle.
  (LCG3091ST,3691ST only)
  The extra large burner(dual) can also be turned down to LO for a low simmer setting almost like the small burner.

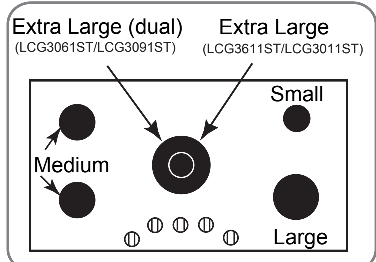
LO 2 4 6 8 HI LITE OFF UltraHeat

Extra-large burner only

Model No. LCG3011ST,3611ST will be applied single extra burner type, which is remarked as " Super Broil" instead of "UltraHeat.

SEALED GAS BURNERS

Your cooktop has five sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility to be used in a wide range of cooking applications.
The smallest burner is in the right rear.



These burners can be turned down to LO for a very low simmer setting.
They provide precise cooking performance for delicate foods such as sauces or food that requires low heat for a long cooking time.

IN CASE OF POWER FAILURE

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your cooktop with a match.
Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the LITE position.
Use extreme caution when lighting burners this way.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

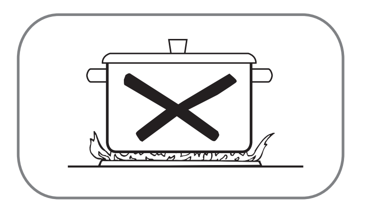
USING THE GAS SURFACE BURNERS

HOW TO SELECT FLAME SIZE

NEVER let the flames extend up the sides of the cookware for safe handling of cookware.

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating of the cookware and could be hazardous.



COOKWARE

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most of the foods brown evenly in an aluminum skillet. Use sauce pans with tight fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Cast Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top of the range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

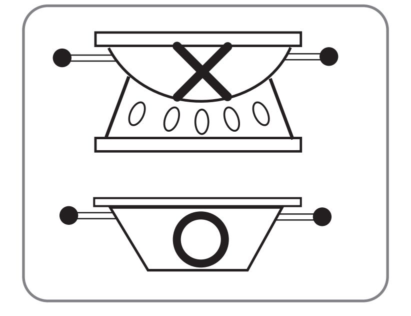
Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

USING A WOK

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards.

This can be hazardous to your health.

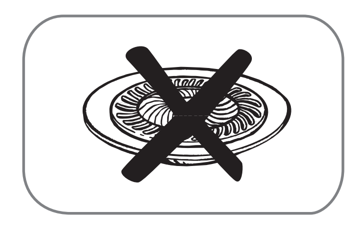
We recommend that you use a 14 inch or smaller flat bottom wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. They are available at your local retail store.



Only a flat-bottomed wok should be used.

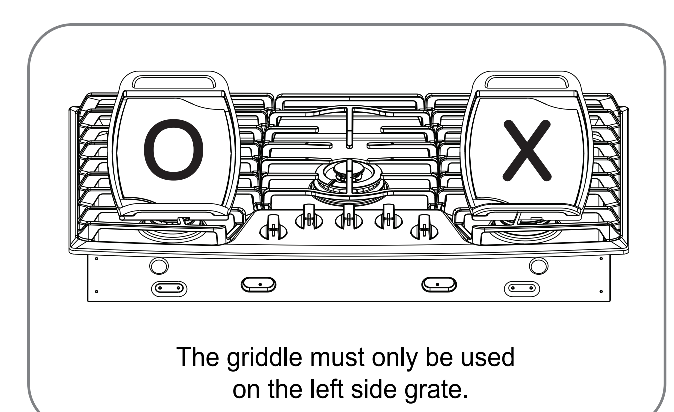
STOVE-TOP GRILLS

Do not use stove top grills on your surface burners. If you use the stove top grill on the surface burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards.



This can be hazardous to your health.

USING THE GRIDDLE (LCG3091ST,LCG3691ST only)



The griddle must only be used on the left side grate.


CAUTION: The griddle plate on the cooktop may become very hot when using the cooktop. Always use oven mitts when placing or removing the griddle plate.

Your non-stick coated griddle provides an extra - large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE: Your griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.

How to Place the Griddle: The griddle can only be used on the left side grate.

The griddle must be properly placed on the center grate.

NOTE: Do not remove the left side grate when using the griddle.


CAUTION: Do not remove the griddle plate until the cooktop grates, surfaces and griddle plate are completely cooled.

IMPORTANT NOTES:
- Avoid cooking extremely greasy foods, grease spills can occur.
- The griddle can become hot when surrounding burners are in use.
- Do not overheat the griddle. This can damage the non stick coating.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface. Do not cut foods on the griddle.
- Do not place or store items on the griddle.

CARE AND CLEANING OF THE COOKTOP

CARE AND CLEANING

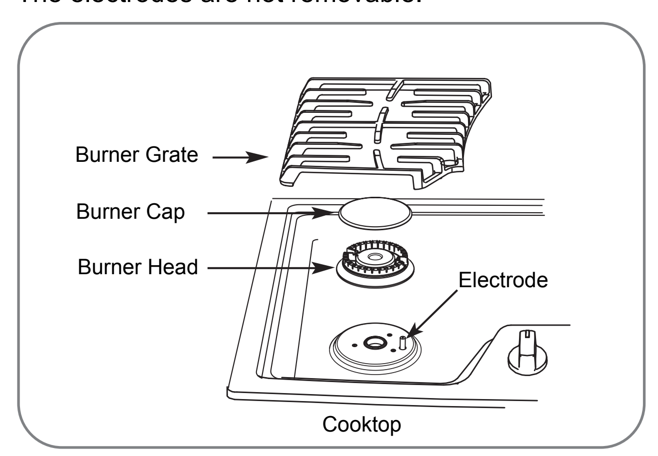
Make sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

SEALED BURNER ASSEMBLIES

Turn all controls OFF before removing the burner parts.

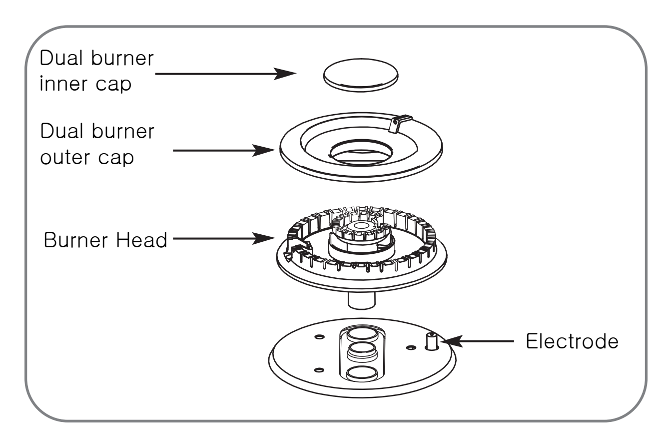
The burner grates, caps, and burner heads can be lifted off, making them easy to clean.

The electrodes are not removable.



DUAL EXTRA BURNER ASSEMBLY (LCG3091ST,LCG3691ST only))

The burner head, the outer cap and the inner cap can be lifted off, making it easy to clean.
The burner electrode is not removable.



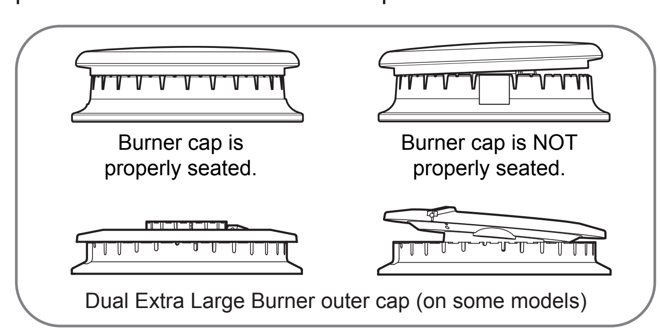
CAUTION: DO NOT remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface burners unless all burner parts and grates are properly placed.

The electrode of the burner is exposed when the burner head and cap are removed. When one burner is turned to LITE, all the burner spark.
Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on.
An elecctric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

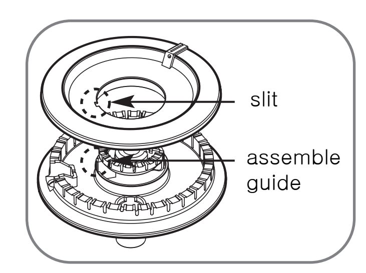
BURNER CAPS AND HEADS

BURNER CAPS

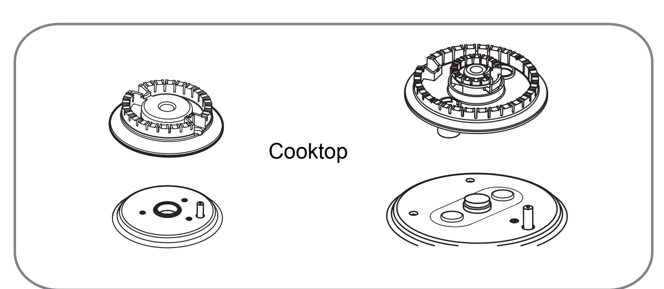
Lift burner caps off when they are cool.
Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.



To place the dual extra large burner outer cap properly, make sure the slit in the burner cap is positioned over the assemble guide in the burner head.
(LCG3091ST,LCG3691ST only)



BURNER HEADS



The burner heads are removable.
Simply lift them off the cooktop for cleaning.
The slits in the burner heads must be kept clean at all times for an even flame. Clogged or dirty burner ports or electrodes may cause improper operation of the cooktop.
Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.
You should clean the burner caps and heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the openings. Lift burner heads off when they are cool.

To get rid of burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

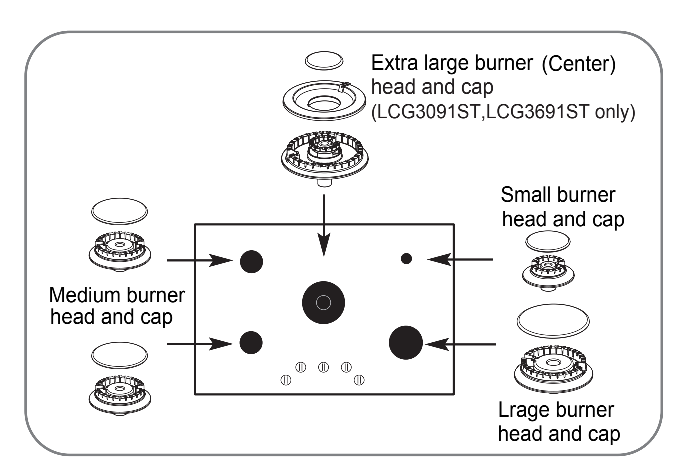
NOTES:
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Burners will not light if the cap is removed.

AFTER CLEANING

Before placing the burner caps and burner heads back, shake out excess water and then dry them thoroughly.

REPLACEMENT

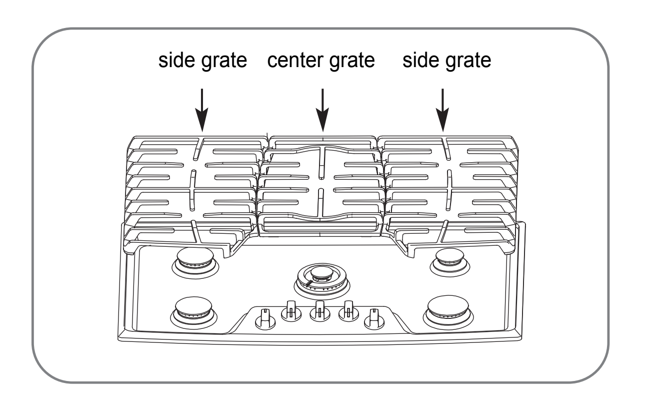
Replace burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. There are one small, two medium, one large and one extra large burner head and cap.



CARE AND CLEANING OF THE COOKTOP

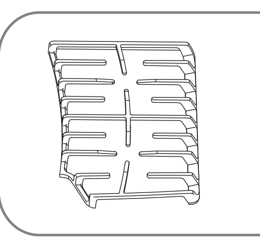
BURNER GRATES

Your cooktop has three professional-style grates. These grates are position-specific.
For maximum stability, these grates should only be used in their proper position. Because of the varied burner sizes, the side grates cannot be exchanged nor can any of the grates be rotated front to back.



CLEANING

Lift grates off when they are cool.
Grates should be cleaned regularly and, of course, after spills. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned properly over the burners. Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates. The grates may be cleaned in a dishwasher.
Do not operate a burner for a long time without cookware on the grate.
The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
To remove burned-on food, place the grates in a covered container.
Soak them with 1/4 cup ammonia for several hours. or overnight. Wash, rinse well and dry.



Appearance may vary.
The grates may be cleaned in a dishwasher.

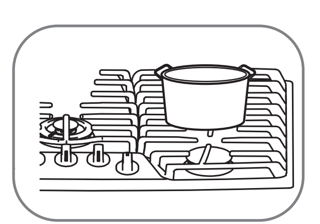
Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter color grates.

NOTE: Do not clean the grates in a self-cleaning oven.

COOKTOP SURFACE

To prevent damage to the stainless steel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills immediately. Foods with a lot of acid (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set. When the surface has cooled, wash and rinse.
For other spills such as fat spatterings, etc., wash with soap and water after the surface has cooled. Then rinse and polish by using a dry cloth.

NOTE: Do not place flammable materials on or near the cooktop. Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this of any other appliance.



NOTE: Do not try to lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the cooktop.

STAINLESS STEEL SURFACES

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.
To clean the stainless steel surface, use warm soapy water or a stainless steel cleaner or polish.
Always wipe the surface in the direction of the grain.
Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free customer service number:

1-800-243-0000

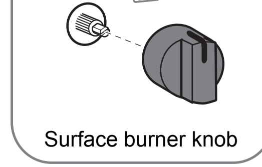
or visit our website at:
us.lgservice.com

CONTROL KNOBS

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the cooktop.
Clean or rinse the control panel by using a damp cloth.
Use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Use clean water for rinsing.
Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control knobs - they can cause damage to the finish of the knobs.

Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads.
This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.


Surface burner knob

Make sure the knobs are in the OFF position and pull them straight off the stems for cleaning.

To reinstall the knobs, make sure each the knob has the OFF position aligned and slide the knob directly onto the stem.

NOTE: To prevent mis-operation during cleaning the control knobs, Unplug your cooktop.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before calling for service, review this list. It may save you time and expense. This list includes common occurrences that are not the result of a defect in workmanship or materials.

Problem	Possible Causes	Solutions
Burners have yellow or yellow-tipped flames	• The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	• Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like A, call for service. Normal burner flames should look like B or C, depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal. A–Yellow flames Call for service B-Yellow tips on outer cones Normal for LP gas C-Soft blue flames Normal for natural gas
Burner flames are very large or have yellow	• Improper air to gas ratio.	• If cooktop is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.
Control knobs will not turn	• Knob is not pushed down	• To turn from OFF position, push the knob down and then turn.
Top burners do not light or do not burn evenly.	• Plug on cooktop is not completely inserted in the electrical outlet. • Burner slots on the side of the burner may be clogged. • Improper burner assembly.	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning of the Cooktop section. • Make sure the burner parts are installed correctly. See the Care and Cleaning of the Cooktop section.



LG Electronics, Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product.

WARRANTY PERIOD:	HOW SERVICE IS HANDLED:
LABOR: One year from date of original purchase PARTS: One year from date of original purchase WHAT IS COVERED: Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this full one-year warranty, LG will also provide, free of charge, all labor and in-home service to replace the defective part.	In-Home Service: Please retain dealer's dated bill of sale as evidence of the Date of Purchase for proof of warranty, and submit a copy of the bill of sale to the service person at the time warranty service is provided. Please call 1-800-243-0000 and choose the appropriate option to locate your nearest LG Authorized Service Center. Or visit our Web site at www.lgservice.com.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESSOR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUESOR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:
1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
7. Any labor costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser and any subsequent owner for products purchased for home use within the USA . In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

TO CONTACT LG ELECTRONICS BY MAIL:
LG Customer Interactive Center
P. O. Box 240007
201 James Record Road
Huntsville, Alabama 35824
ATTN: CIC

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
LG GAS COOKTOP LIMITED WARRANTY - Canada

WARRANTY : Should your LG Gas Cooktop ("Product") fail due to a defect in material or workmanship under normal home use during the warranty period set forth below, LG Canada will at its option repair or replace the Product upon receipt of proof of original retail purchase. This warranty is valid only to the original retail purchaser of the product and applies only to a Product distributed in Canada by LG Canada or an authorized Canadian distributor thereof. The warranty only applies to Products located and used within Canada.

WARRANTY PERIOD: (Note: If the original date of purchase can not be verified, the warranty will begin sixty (60) days from the date of manufacture).	
Gas Cooktop	Extended Component Warranty (Parts Only) (Consumer will be charged for Labor after one (1) year from the date of purchase)
One (1) year from the date of original retail purchase	Ninety (90) days from the date of original retail purchase
Parts and Labor (internal/functional parts only)	Cosmetic warranty (Scratches and dents)

▣ Replacement products and parts are warranted for the remaining portion of the original warranty period or ninety (90) days, whichever is greater.
▣ Replacement products and parts may be new or remanufactured.
▣ LG Authorized Service Center warranties their repair work for thirty (30) days.

LG CANADA'S SOLE LIABILITY IS LIMITED TO THE WARRANTY SET OUT ABOVE. EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED ABOVE, LG CANADA MAKES NO AND HEREBY DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES AND CONDITIONS RESPECTING THE PRODUCT, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND NO REPRESENTATIONS SHALL BE BINDING ON LG CANADA. LG CANADA DOES NOT AUTHORIZE ANY PERSON TO CREATE OR ASSUME FOR IT ANY OTHER WARRANTY OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. TO THE EXTENT THAT ANY WARRANTY OR CONDITION IS IMPLIED BY LAW, IT IS LIMITED TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE.
LG CANADA, THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, SPECIAL, DIRECT OR INDIRECT DAMAGES, LOSS OF GOODWILL, LOST PROFITS, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES OR ANY OTHER DAMAGE, WHETHER ARISING DIRECTLY OR INDIRECTLY FROM ANY CONTRACTUAL BREACH, FUNDAMENTAL OR OTHERWISE, OR FROM ANY ACTS OR OMISSIONS, TORT, OR OTHERWISE.
This warranty gives you specific legal rights. You may have other rights which may vary from province to province depending on applicable provincial laws.
Any term of this warranty that negates or varies any implied condition or warranty under provincial law is severable where it conflicts with provincial law without affecting the remainder of this warranty's terms.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

1. Service trips to deliver, pick up, or install the product; instructing a customer on operation of the product; repair or replacement of fuses or correction of wiring, or correction of unauthorized repairs/installation.
2. Failure of the product to perform during power failures and interruptions or inadequate electrical service.
3. Damage caused by leaky or broken water pipes, frozen water pipes, restricted drain lines, inadequate or interrupted water supply or inadequate supply of air.
4. Damage resulting from operating the Product in a corrosive atmosphere or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
5. Damage to the Product caused by accidents, pests and vermin, lightning, wind, fire, floods, or acts of God.
6. Damage resulting from the misuse, abuse, improper installation, repair, or maintenance of the Product. Improper repair includes use of parts not approved or specified by LG Canada.
7. Damage or product failure caused by unauthorized modification or alteration, or use for other than its intended purpose, or resulting from any water leakage due to improper installation.
8. Damage or Product failure caused by incorrect electrical current, voltage, commercial or industrial use, or use of accessories, components, or cleaning products that are not approved by LG Canada.
9. Damage caused by transportation and handling, including scratches, dents, chips, and/or other damage to the finish of your product, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within one (1) week of delivery.
10. Damage or missing items to any display, open box, discounted, or refurbished Product.
11. Products with original serial numbers that have been removed, altered, or cannot be readily determined. Model and Serial numbers, along with original retail sales receipt, are required for warranty validation.
12. Increases in utility costs and additional utility expenses.
13. Replacement of light bulbs, filters, or any consumable parts.
14. Repairs when your Product is used in other than normal and usual household use (including, without limitation, commercial use, in offices or recreational facilities) or contrary to the instructions outlined in the Product owner's manual.
15. Costs associated with removal of the Product from your home for repairs.
16. The removal and reinstallation of the Product if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions, including the Product owner's and installation manuals.
17. Accessories to the Product such as door bins, drawers, handles, shelves, etc.. Also excluded are parts besides those that were originally included with the Product.

All costs associated with the above excluded circumstances shall be borne by the consumer.

For complete warranty details and customer assistance, please call or visit our website:

Call 1-888-542-2623 (24 hours a day, 365 days a year) and select the appropriate option from the menu, or visit our website at http://www.lg.ca

Write your warranty information below:

Product Registration Information:

Model:

Serial Number:

Date of Purchase:

INTRODUCCIÓN

GRACIAS!

Felicidades por su compra y bienvenido a la familia LG.
Su nueva cocina empotrada LG combina características de cocción de precisión con un uso fácil y un diseño elegante.
Siguiendo las instrucciones de funcionamiento y cuidados de este manual, su cocina le proporcionará un servicio fiable durante muchos años.

Información sobre registro de producto

Modelo: __________

Número de serie: __________

Fecha de compra: __________

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para evitar riesgos de incendio, choque eléctrico, lesiones físicas o daños durante el uso, lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno. Esta guía no cubre todas las situaciones posibles. Contacte siempre con su servicio técnico o fabricante en caso de problemas que no sepa resolver.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo alerta de peligros potenciales que podrían provocar lesiones personales o a terceros, e incluso la muerte.
Todos los mensajes de seguridad están precedidos por un símbolo de advertencia, además de la palabra “ADVERTENCIA” o “PRECAUCIÓN”. Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas graves o incluso la muerte.

⚠ PRECAUCION Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas o daños a la propiedad.

⚠ PELIGRO Por su propia seguridad, debe obedecer la información que contiene este manual para minimizar el riesgo de incendio o explosión, choque eléctrico o para evitar daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.





⚠ ADVERTENCIA: en caso de no seguir exactamente la información contenida en este manual, podría producirse un incendio o explosión, provocando daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.

QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS

- No intente prender ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico;
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de gas.
- Si le es imposible contactar con su distribuidor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y mantenimiento deben realizarlas un instalador cualificado, empresa de servicios o el distribuidor de gas.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de ejecución exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias, conocidas por el estado, que provoquen defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige que los negocios adviertan a sus clientes del peligro de una exposición potencial a tales sustancias.

Los electrodo mésticos de gas pueden ocasionar exposiciones menores a cuatro de estas sustancias, llamadas benceno, monóxido de carbón, formaldehído y hollín, ocasionadas principalmente por la combustión incompleta del gas natural o combustibles LP.

Los quemadores bien ajustados, algo que se refleja mediante la presencia de una llama azul en lugar de amarilla, reducirán al mínimo una combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando mediante la apertura de una ventana o el uso de un ventilador o extractor.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Solicite que el instalador del muestre el emplazamiento de la válvula de corte de gas de la cocina y cómo usarlo si fuese necesario.

⚠ADVERTENCIA: estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio cualificado cumpliendo las instrucciones del fabricante y todos los códigos y exigencias de la autoridad competente. El incumplimiento de estas instrucciones podría ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad. La empresa cualificada que realice estas labores, asume la responsabilidad por la adaptación.

- Solicite la realización de la instalación y conexión a tierra de su cocina a un instalador cualificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio de mantenimiento debe ser realizado únicamente por instaladores de cocinas de gas o técnicos de servicio cualificados.
- Enchufe su cocina únicamente a una conexión de 120 voltios con toma de tierra. No elimine la toma de tierra del tomacorriente. En caso de duda relacionada con la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, recae en usted la responsabilidad y la obligación de reemplazar una toma de pared sin conexión a tierra con una que disponga de ella, conector de tres clavijas de acuerdo con el Código eléctrico nacional. No use alargaderas con este electrodoméstico. Instale la cocina lejos del acceso habitual de niños y de lugares con corrientes de aire para prevenir una circulación de aire deficiente.
- Evite situaciones que generen peligro de incendio o choques eléctricos. No use adaptadores, alargaderas ni elimine la conexión a tierra del cable de alimentación. No acatar estas advertencias puede provocar lesiones graves, incendios o peligro de muerte.
- Instale la cocina lejos del acceso habitual de niños y de lugares con corrientes de aire para prevenir una circulación de aire deficiente.
- No intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su cocina a menos que esté recomendado específicamente en este manual. El resto de las labores de reparación deben ser dejadas en manos de un técnico cualificado.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje de la cocina antes de ponerla en funcionamiento para prevenir daños por incendio o humos provocados por la ignición de dicho material.
- Asegúrese de que su cocina quede instalada correctamente por un técnico de servicio o instalador cualificado para el tipo de gas (natural o LP) que va a usarse. Su cocina puede adaptarse para su uso con cualquier tipo de gas. Examine las instrucciones de instalación.
- No deje niños solos o desatendidos cuando la cocina esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir quemaduras graves.

⚠PRECAUCIÓN: los objetos que atraigan la atención de los niños no deben colocarse en los armarios situados sobre la cocina: los niños se subirán a la cocina para alcanzarlos, pudiendo sufrir lesiones graves.

- Almacenamiento en el electrodoméstico: los materi ales inflamables no pueden almacenarse sobre la cocina o cerca de los fogones. Estos materiales incluyen el papel, plástico y prendas como libros de recetas, productos de plástico y papel de cocina, así como líquidos inflamables.
- No permita que nadie se suba ni se apoye sobre la cocina. Podría n dañar la cocina e incluso volcarla y sufrir lesiones graves.

MEDIDAS DE SEGURIDAD (continuación)

- No permita que los niños se suban o jueguen en las proximidades de la cocina.

> ⚠ ADVERTENCIA: NUNCA use este electrodoméstico a modo de calefacción para calentar o caldear la estancia. Hacerlo podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento en la cocina.

- No vista prendas demasiado holgadas o poco ajustadas al usar el electrodoméstico. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en los armarios situados sobre la cocina. El material inflamable podría incendiarse al ponerse en contacto con la llama o con superficies calientes del horno y producir quemaduras graves.
- No almacene materiales inflamables en la cocina.
- NO almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- No deje aceite ni otros materiales inflamables acumulados en la cocina o sus proximidades.
- No almacene explosivos como aerosoles sobre la cocina o en sus proximidades. Los materiales podrían explotar, provocando un incendio o daños a la propiedad.
- No use agua para sofocar incendios provocados por grasas. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Sofoque la llama de una sartén que se encuentra sobre un quemador, cubriendo por completo la misma mediante una tapa apropiada o una bandeja para galletas o plana. Use un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma. Las llamas de aceite que salen de la sartén pueden apagarse cubriéndolas con bicarbonato sódico o, si estuviera disponible, con un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma.
- Deje que las rejillas y otras superficies calientes se enfríen antes de tocarlas o póngalas en un lugar al que no alcancen los niños.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre la cocina puede provocar lesiones graves y daños a la misma.
- Limpie la cocina con cuidado. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames que se han producido sobre la cocina, tenga cuidado de evitar
- No obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación.
- La prueba de fugas del electrodoméstico deberá realizarse según las instrucciones del fabricante.

QUEMADORES

> ⚠ ADVERTENCIA :
>
> - Si la llama del quemador superior se apaga, el gas seguirá saliendo a través del quemador hasta que el mando se gire hasta ajustarlo en la posición “OFF”. No deje los quemadores desatendidos mientras se encuentren ajustados en la posición “ON”.
> - Use sartenes del tamaño adecuado; evite sartenes inestables o que inclinen con facilidad. Escoja sartenes y ollas de cocina que dispongan de bases planas lo suficientemente grandes para cubrir los fogones. Para evitar derrames, asegúrese de que la olla o sartén sea lo suficientemente grande para albergar los alimentos adecuadamente. Esto reducirá el tiempo de limpieza y prevendrá acumulaciones peligrosas de alimentos, ya que dejar salpicaduras o derrames grandes sobre la cocina puede provocar un incendio, Use sartenes con mangos de fácil uso y que permanezcan fríos.

- Los derrames por líquidos hirviendo provocan acumulaciones humeantes y aceitosas que podrian prenderse con facilidad.
- Use siempre la posición LITE al prender los quemadores y asegúrese de que lo han hecho. No deje nunca los quemadores desatendidos con el fuego alto.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de tal forma que no se extienda más allá del borde de la olla o sartén. El exceso de llama es peligroso.

QUEMADORES (continuación)

- Use sólo guantes de cocina secos; el contacto de los guantes de cocina mojados o húmedos con las superficies calientes podría provocar quemaduras por vapor.
  No permita que los guantes de cocina se acerquen a las llamas al retirar ollas y sartenes.
  No use papel de cocina ni paños voluminosos en vez de los guantes de cocina.
- Al usar ollas o sartenes de cristal, asegúrese de que estén diseñadas para su uso en cocinas.
- Para reducir al mínimo la posibilidad de sufrir quemaduras o de que se produzcan incendios de materiales inflamables y derrames, gire los mangos de las ollas y sartenes hacia un lado o hacia la parte posterior de la cocina sin situarlos sobre quemadores adyacentes.
- No deje ningún objeto sobre la cocina.
  El aire caliente de la ventilación podría incendiar objetos inflamables y aumentar la presión en recipientes cerrados, pudiendo provocar su estallido.
- Permanezca atento a los alimentos que se estén friendo a fuego alto.
- Caliente siempre el aceite lentamente y permanezca atento hasta que lo haga.
- Si usa una combinación de aceites y grasas al freír, remueva hasta que se calienten o hasta que las grasas se derritan lentamente.
- Use un termómetro para freidoras siempre que sea posible para evitar que la grasa se sobrecaliente más allá del punto en el que se produce humo.
- Use la mínima cantidad posible de grasa para según la sartén sea más o menos profunda.
  Verter demasiada grasa en la sartén puede provocar derrames al añadir los alimentos.
- No flambee alimentos sobre la cocina.
  Si desea flambear alimentos bajo la campana, prenda el extractor.
- No use el wok sobre la superficie de la cocina si dispone de un anillo metálico que se coloca y apoya sobre la rejilla.
  Este anillo actúa como colector de calor, pudiendo dañar la rejilla y la cabeza del quemador. Además podría provocar el mal funcionamiento del quemador. Este podría generar un nivel de monóxido de carbono que supere el estándar permitido, poniendo en peligro la salud.
- Los alimentos que vayan a freírse, deben secarse tanto como sea posible.
  La escarcha acumulada sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los frescos pueden provocar salpicaduras de aceite caliente y saltar de la sartén.
- No intente mover una sartén con aceite caliente, especialmente si es profunda.
  Espere hasta que el aceite se enfríe.
- No deje objetos de plástico sobre la cocina; podrían derretirse si se dejan demasiado próximos a la ventilación.
- Mantenga todos los plásticos lejos de los quemadores.
- Para evitar posibles quemaduras, asegúrese siempre de que todos los quemadores se encuentran en la posición OFF y de que las rejillas estén frías antes de intentar retirarlos.
- Si percibe olor a gas, cierre el suministro de gas a la cocina y póngase en contacto con un técnico de servicio cualificado. No use nunca una llama abierta para localizar la fuga.
- Apague siempre los fogones antes de retirar las ollas o sartenes.
- No levante la placa de la cocina. Levantar la placa de la cocina puede ocasionar daños o un funcionamiento incorrecto.
- Si la cocina está próxima a una ventana, no cuelgue cortinas largas que pueden moverse sobre la superficie de los quemadores, ocasionando peligro de incendio.

LEA Y CUMPLA ATENTAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Las funciones y aspecto reflejados en este manual podrían variar de los de su modelo concreto.

- Asegúrese de que todas las rejillas de la cocina estén correctamente colocadas antes de usar un quemador.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas se enfríen antes tocarlos o colocar sobre ellos un guante de cocina, paños de limpieza u otros materiales.

CÓMO PRENDER UN QUEMADOR DE GAS

- Asegúrese de que todos los quemadores estén situados en sus respectivas posiciones.
- Pulse el mando de control y gírelo hasta la posición LITE.
- Oirá un "clic" suave: es el sonido de la chispa eléctrica prendiendo el quemador.

Pulse el mando de control y gírelo hasta la posición LITE.

- Gire el mando para ajustar el tamaño de la llama. Si el mando permanece en la posición LITE, seguirá sonando el "clic".
- Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición LITE, se activarán las chispas de todos los quemadore s.
  No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro per   manezca prendid o.
  Podría sufrir un choque eléctrico que le hiciera golpear y tirar ollas o sartenes calientes.

Los quemadores medianos (frontal y posterior izquierdos) y grandes (frontal derecho) son los que se usan para cocinar la mayoría de las recetas.

Estos quemadores para uso habitual pueden bajarse desde la posición HI a la posición LO para adaptarse a una amplia gama de necesidades de cocción.

El quemador extra-grande(centeral) es el quemador que dispone de la máxima potencia. Al igual que los otros cuatro quemadores, este puede bajarse desde la posición HI hasta la posición LO para adaptarse a una amplia gama de recetas.

Este quemador también está diseñado para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido.
Este dispone de un ajuste especial denominado UltraHeat, diseñado para ollas o sartenes de 10 ó más pulgadas de diámetro.

Los quemadores medianos están diseñados para ollas/sartenes grandes o para usar con la parrilla (sólo LCG3691ST)

LO 2 4 6 8 HI LITE OFF UltraHeat

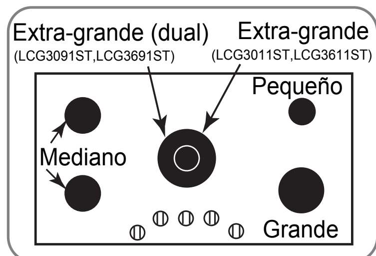
Sólo quemador extra-grande

El quemador extra-grand (dual) también puede bajarse a la posición LO para usario a fuego lento de forma similar a como lo hace el quemador pequeño.

El modelo No. LCG3011ST.3611ST posee un único quemador extra denominado "Super Broil" en lugar de "Ultra Heat".

- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en su sitio.
- No prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

QUEMADORES DE GAS SELLADOS



Su cocina dispone de cinco quemadores de gas sellados.
Ofrecen la comodidad. posibilidades de limpieza y flexibilidad para usarlos en una amplia gama de aplicaciones de cocina.
Los quemadores más pequeños situados en la parte posterior derecha pueden girarse.
Estos quemadores pueden bajarse hasta la posición LO para cocinar a fuego muy lento.

Ofrecen una cocción precisa para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieran cocinarse a fuego lento durante largos períodos de tiempo.

EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA

En caso de que se produzca una falla eléctrica, puede prender los quemadores de gas de su cocina con un fósforo.
Sitúe un fósforo prendido sobre el quemador y, a continuación, pulse y gire el mando de control hasta la posición LITE. Ponga especial atención al prender los quemadores de esta forma.

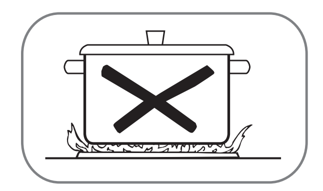
Al producirse una falla eléctrica, los quemadores que están siendo usados continuarán funcionando con normalidad.

USO DE LOS QUEMADORES DE GAS LLAMA

CÓMO ESCOGER EL TAMAÑO DE LA

Para manipular con seguridad las ollas o sartenes, no deje nunca que las llamas suban por encima de sus laterales.
Mire a la llama, no al mando, al bajar el fuego.
Cuando desee calentar rápidamente, el tamaño de la llama sobre el quemador debe coincidir con el tamaño de la olla o sartén que esté usando.

Las llamas que sobrepasen la base de la olla o sartén no harán que la se caliente más rápidamente y podría ser peligroso.



OLLAS O SARTENES

Aluminio: se recomienda usar ollas o sartenes de peso medio ya que se calientan rápida y uniformemente. La mayoría de los alimentos se doran uniforme mente en una sartén de aluminio.
Use cacerolas con tapas ajustadas al cocinar con cantidades mínimas de agua.

Hierro fundido: A fuego lento, la mayoría de las sartenes ofrecen resultados satisfactorios.

Acero inoxidable: este metal por sí mismo tiene unas malas propiedades caloríficas por lo que por lo general se combina en aleación con cobre, aluminio u otros metales que mejoren la distribución del calor.
Las sartenes de aleaciones de metal normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan a una potencia media según las recomendaciones del fabricante.

Utensilios esmaltados: bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios podría derretirse. Cumpla las recomendaciones del fabricante en cuanto a métodos de cocción.

Cristal: existen dos tipos de utensilios de cristal: los que sólo son aptos para su uso en el horno y los que lo son para cocina (cacerolas, cafeteras y teteras).
El cristal conduce el calor muy lentamente.

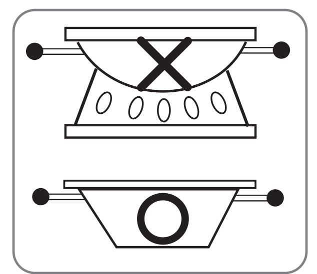
Vitrocerámica resistente al calor: puede usarse para la cocción tanto en la cocina como en el horno. Conducen el calor y se enfrían muy lentamente. Examine las instrucciones del fabricante de la olla o sartén para asegurarse de que puede ser usada en hornos de gas.

USO DE UN WOK

No use un wok que se apoye sobre un anillo. Al colocar el anillo sobre el quemador o la rejilla, el quemador podría funcionar de forma incorrecta, generando unos niveles de monóxido de carbono por encima del estándar permitido.

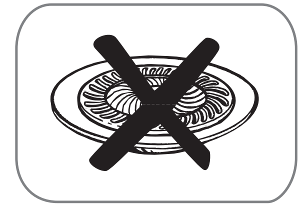
Esto puede ser peligroso para la salud.

Recomendamos usar un wok de 14 pulgadas o más pequeños con la base plana.
Asegúrese de que la base del wok se asienta justa y uniformemente sobre la rejilla.
Están disponibles en su tienda habitual.
Sólo puede usarse un wok con la base plana.



PARRILLAS PARA COCINA

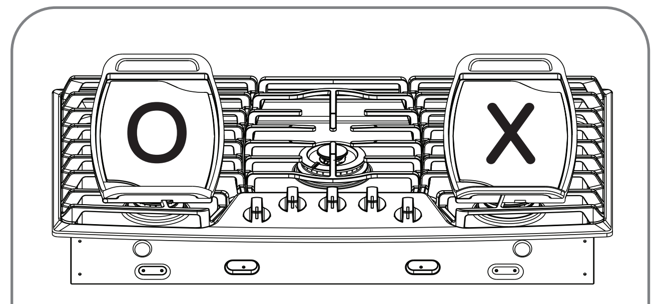
No use parrillas para cocina sobre sus quemadores de gas sellados.
Si usa parrillas para cocina sobre el quemador de gas sellado,



se producirá una mala combustión que puede generar una exposición a niveles de monóxido de carbono por encima del estándar permitido.

Esto puede ser peligroso para la salud.

USO DE LA PLANCHA (LCG3091ST,LCG3691ST sólo)



La plancha sólo debe utilizarse en la rejilla de la parte izquierda.

La plancha antiadherente proporciona una superficie suficientemente grande como para cocinar todo tipo de alimentos como carnes, tortitas y aquéllos que generalmente se fríen en una sartén.

NOTA: la plancha se decolora con el tiempo ya que envejece con el uso.

Cómo colocar la plancha: la plancha sólo debe utilizarse en la rejilla de la parte izquierda.
La plancha debe situarse correctamente en la rejilla de la parte izquierda.

NOTA: cuando se disponga a utilizar la plancha, no retire la rejilla de la parte izquierda.

 **PRECAUCIÓN:** No retire la chapa de la plancha hasta que ésta, todos los elementos de la superficie y las rejillas se hayan enfriado completamente.

PRECAUCIÓN: La chapa de la plancha de la parte superior de la cocina puede estar muy caliente cuando utilice la cocina o el horno. Utilice siempre guantes para horno cuando deba retirar la chapa de la plancha.

NOTAS IMPORTANTES:

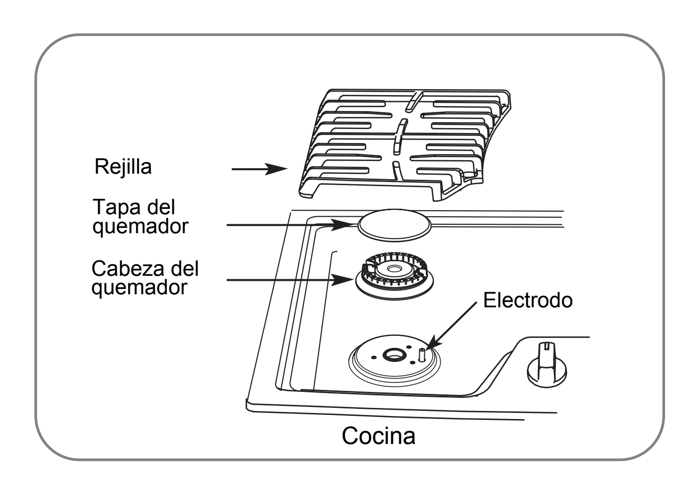
- Evite cocinar alimentos con mucho aceite, ya que puede salpicar demasiado.
- La plancha puede calentarse cuando se utilizan los quemadores que están al lado.
- No sobrecaliente la plancha.
  Si lo hace, podría dañar la capa antiadherente.
- No use utensilios de metal que puedan dañar la superficie de la plancha.
  No corte los alimentos sobre la plancha.
- No almacene ni coloque ningún elemento sobre la plancha.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y de que todas las superficies estén frías antes de proceder a la limpieza de cualquier parte de la cocina.

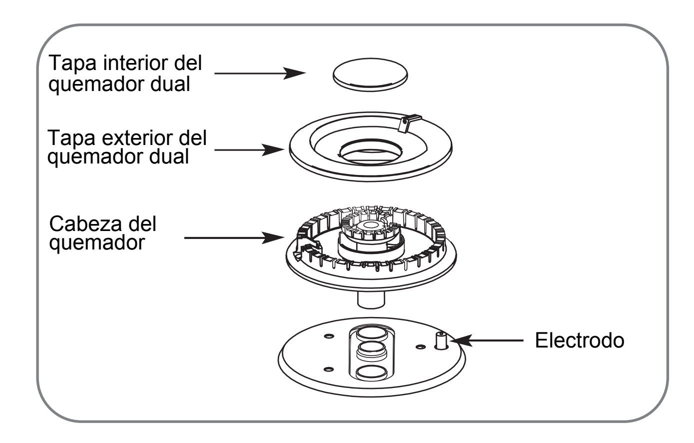
MONTAJE DE LOS QUEMADORES SELLADOS

Apague todos los mandos de control antes de desmontar las piezas del quemador.
Las rejillas, tapas y las cabezas del quemador pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza.
Los electrodos no son desmontables.



MONTAJE DEL QUEMADOR EXTRA DUAL (LCG3091ST,LCG3691ST sólo)

La cabeza del quemador, la tapa exterior y la interior pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza.
El electrodo del quemador no es desmontable.



⚠ PRECAUCIÓN: No desmonte ninguna pieza de la cocina hasta que se haya enfriado por completo y su manipulación sea segura.
No ponga en funcionamiento los quemadores sin que todas las piezas de los quemadores y las rejillas estén en colocadas en su sitio.

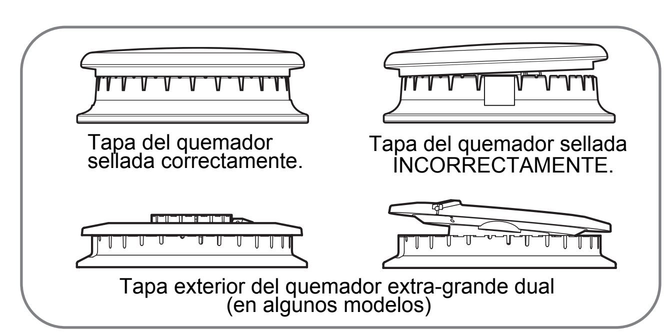
El electrodo del generador de chispas queda expuesto al desmontar la cabeza del quemador. Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición LITE, se activarán las chispas de todos los quemadores.
No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido.
Podría sufrir un choque eléctrico que le haga caer sobre la olla o sartén caliente.

CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA COCINA

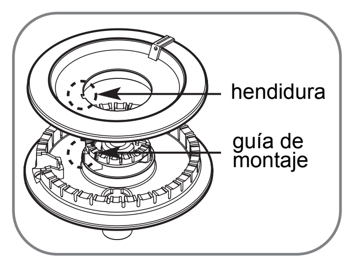
TAPAS Y CABEZAS DE LOS QUEMADORES

TAPAS DE LOS QUEMADORES

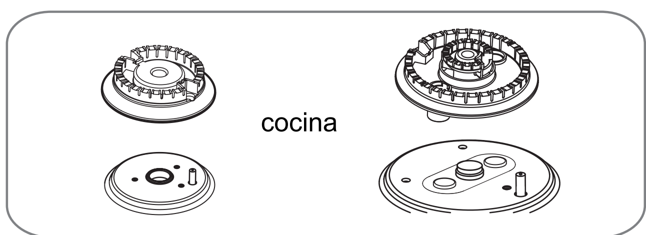
Desmonte cuando estén fríos. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia.
Puede restregar con un estropajo de plástico para eliminar las partículas de comida quemadas.



Para colocar correctamente la tapa exterior del quemador extra-grande dual, asegúrese de que la hendidura que se encuentra en la tapa del quemador quede situada sobre la guía de montaje de la cabeza del quemador. (LCG3091ST,LCG3691ST sólo)



MONTAJE DE LAS CABEZAS Y TAPAS DE LOS QUEMADORES



Las cabezas de los quemadores y el montaje de la cabeza/tapa del quemador oval son desmontables. Sencillamente desmóntelos extrayéndolos de la cocina para proceder a su limpieza.
Los orificios situados en las cabezas de los quemadores deben mantenerse limpios en todo momento para obtener una llama uniforme y libre de obstáculos. Unas tomas o electrodos obstruidos o sucios no permitirán que los quemadores funcionen correctamente. Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente.
Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría resultar dañado.

Deberá limpiar las tapas y cabezas de los quemadores de forma habitual, especialmente tras derrames importantes que puedan obstruir las aperturas. Desmonte cuando estén fríos.

Para eliminar los restos de comida quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20 ó 30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.

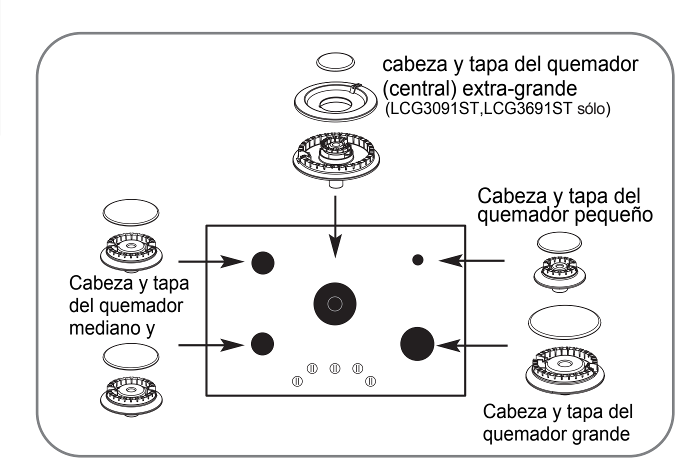
NOTAS:
- No use estropajos metálicos o polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
- Los quemadores no se prenderán si la tapa está desmontada.

TRAS LA LIMPIEZA

Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores en su sitio, sacuda el exceso de agua y séquelos por completo, a continuación, introduciéndolos en un horno caliente durante 30 minutos.

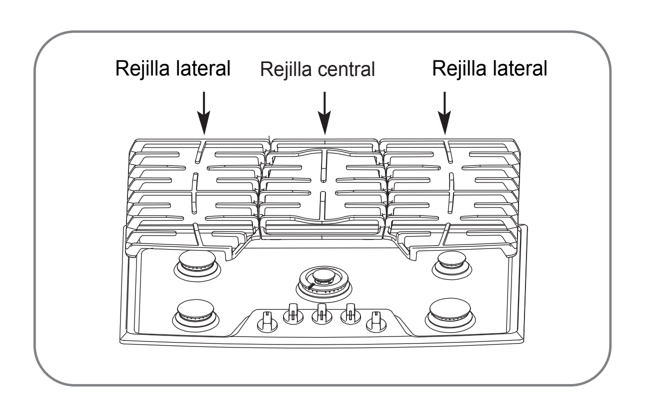
MONTAJE

Vuelva a montar las cabezas y tapas de los quemadores sobre los electrodos de la cocina en su posición correcta, según su tamaño.
Hay una cabeza y tapa del quemador pequeño, dos de los medianos, una grande y una extra-grande.



REJILLAS

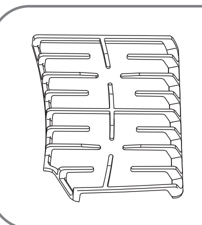
Su cocina dispone de tres rejillas profesionales.
Estas rejillas tienen su posición específica.
Para lograr la máxima estabilidad, estas rejillas deberán usarse sólo en su posición correcta; las dos rejillas laterales no pueden intercambiarse del lateral izquierdo al derecho ni de la parte frontal a la posterior.
La rejilla central tampoco puede intercambiarse de la parte frontal a la posterior.





LIMPIEZA

Desmonte cuando estén frías. Las rejillas deben limpiarse con regularidad y, por su puesto, tras producirse derrames.
Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia.
Al volver a colocar las rejillas, asegúrese de que quedan ajustadas de forma segura sobre los quemadores.
Vuelva a colocar las rejillas de tal forma que los arcos continuos de los nervios centrales de todas ellas queden integrados.
Las rejillas pueden introducirse en el lavavajillas.



El aspecto puede variar.
Las rejillas pueden introducirse en el lavavajillas.

No prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

Para librarse de los restos de comida quemada, coloque las rejillas en un recipiente cubierto.
Añada ¼ taza de amoníaco y déjelas en remojo varias horas o durante toda la noche. Lave, enjuague bien y seque.

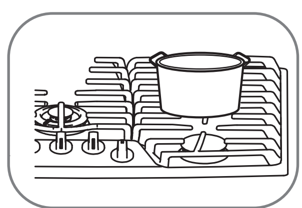
Aunque son duraderas, las rejillas perderán gradualmente su brillo aunque les aplique los mejores cuidados.
Esto es debido a su continua exposición a altas temperaturas.
Advertirá antes este fenómeno con de colores más claros.

NOTA: no limpie las rejillas usando la función de autolimpieza de un horno.

SUPERFICIE DE LA COCINA

Los alimentos con alto índice de acidez (tomates, col fermentada, zumos de fruta, etc.) o con un alto contenido en azúcar pueden producir pérdidas de brillo puntuales si no se eliminan los residuos.
Cuando la superficie se haya enfriado, lávela y enjuáguela.
Para eliminar otro tipo de derrames como salpicaduras de aceite, etc., lave la superficie con agua y jabón cuando se haya enfriado.
Enjuague a continuación y sáquele brillo con un paño seco.

NOTA: no almacene materiales inflamables en el horno, gaveta ni cerca de la cocina.
No almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.



NOTA: no levante la cocina. Levantar la cocina puede dañarla o hacer que funcione de forma incorrecta.

CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA COCINA

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

No use estropajos metálicos: arañarán la superficie.

Para limpiar superficies de acero inoxidable, use agua jabonosa caliente o un limpiador o abrillantador para acero inoxidable.
Limpie siempre la superficie en la dirección de la textura .
Sigua las instrucciones del limpiador para llevar a cabo la limpieza de la superficie de acero inoxidable.

Para resolver dudas relativas a la compra de limpiadores o abrillantadores para electrodomésticos de acero inoxidable o para encontrar un distribuidor cercano, póngase en contacto con nuestro número gratuito de atención al cliente:
1-800-243-0000
o visite nuestro sitio web:
us.lgservice.com

MANDOS DE CONTROL

Limpiar el panel de control cada vez que use la cocina es una buena idea.
Use un paño húmedo para limpiar y enjuagar.

Para limpiar, use un detergente suave y agua en una solución 50/50 de vinagre y agua. Para enjuagar, use agua limpia. Seque y dé brillo un paño suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de plástico ni limpiadores para hornos sobre los mandos de control; podría dañarse su acabado.

No intente doblar los mandos tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, ni colgando una toalla ni ningún otro objeto pesado de ellos.
Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.

Los mandos de control pueden desmontarse para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que los mandos están en posición OFF y tire de ellos en línea recta para separarlos de su espiga y llevar a cabo la limpieza.


Mando del quemador

Para volver a instalar los mandos, asegúrese de que su posición OFF quede centrada en la parte superior y deslice el mando dentro de su espiga.

NOTA: para evitar funcionamientos accidentales durante el proceso de limpieza de los mandos de control, desenchufe su cocina.

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar solicitando asistencia, repase esta lista. Esto le ahorrará tiempo y dinero.
Esta lista contiene problemas comunes que no son debidas a defectos en la mano de obra o materiales.

Problema	Causas probables	Soluciones
Los quemadores emiten llamas amarillas o con la punta amarilla.	• La calidad de la combustión de las llamas del quemador precisa determinarse visualmente.	• Use las siguientes ilustraciones para determinar si las llamas de su quemador son normales. Si las llamas aparecen como se reflejan en la ilustración A, solicite asistencia técnica. Unas llamas normales en el quemador deberán aparecer como se reflejan en la ilustración B o C, dependiendo del tipo de gas que use. Con gas LP, la presencia de ciertas puntas amarillas en los conos exteriores se considera normal. A: llamas amarillas, solicite asistencia técnica B: puntas amarillas en los conos exteriores; normal para gas LP C: llamas azules suaves; normal para gas natural
Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas	• Improper air to gas ratio.	• Si la cocina está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación de su horno o su conversión.
Los mandos de control no giran	• El mando no ha sido pulsado.	• Para girar desde la posición OFF, pulse el mando hacia dentro y, a continuación, gire.
Los quemadores no se encienden o sus llamas no son uniformes.	• El tomacorriente de la cocina no está introducido correctamente en la toma de pared. • Las ranuras del quemador situadas en los laterales del mismo podrían estar obstruidas. • Montaje incorrecto del quemador.	• Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico. • Desmonte los quemadores y límpielos. Chequee la zona del electrodo en busca de restos de alimentos o grasas quemadas. Examine la sección Cuidado y limpieza de la cocina. • Asegúrese de que las piezas del quemador estén instaladas correctamente. Examine la sección Cuidado y limpieza de la cocina.



LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a elección de LG, si se probara que es defectuoso en aspectos materiales o de mano de obra bajo condiciones de uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, efectivo desde la fecha de compra del producto por parte del cliente original.
Esta garantía limitada sólo es aplicable al comprador original del producto.

PERÍODO DE GARANTÍA:	GESTIÓN DE SERVICIO:
MANO DE OBRA: Un año desde la fecha de compra original PIEZAS: Un año desde la fecha de compra original QUÉ QUEDA CUBIERTO: Cualquier pieza del horno con fallas debidas a defectos en materiales o por mano de obra. Durante este periodo de garantía de un año completo, LG suministrará, de forma gratuita, todas las labores y servicios in-situ para la reparación de las piezas defectuosas.	Servicio in-situ: Por favor, guarde el recibo fechado de venta del distribuidor como evidencia de la Fecha de compra y como prueba de garantía, y entregue una copia del recibo de compra al personal de servicio cuando solicite su asistencia. Por favor, llame al **1-800-243-0000** y escoja la opción adecuada para localizar su centro autorizado de servicio LG más cercano. O visite nuestro sitio web www.lgservice.com.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN TODA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA ES NECESARIA POR LEY, SU DURACIÓN ESTARÁ LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA YA MENCIONADO. LG NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO RESULTANTE, INDIRECTO O ACCIDENTAL DE NINGÚN TIPO, INCLUYENDO INGRESOS O GANANCIAS PERDIDAS EN RELACIÓN CON EL PRODUCTO. CIERTOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS ACCIDENTALES O CONSIGUIENTES, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTES MENCIONADAS NO SEAN APLICABLES A USTED.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO ES APLICABLE A:

1. Llamadas de servicio para corregir la instalación de su electrodoméstico, para instruirle sobre cómo usar su electrodoméstico, parar reemplazar fusibles de la vivienda o corregir cableados de la misma o para reemplazar focos accesibles al propietario.
2. Reparaciones cuando su electrodoméstico sea empleado para usos distintos a los previstos: un uso normal en un entorno doméstico y familiar.
3. Recogida y entrega. Su electrodoméstico está diseñado para ser reparado en su hogar.
4. Los daños provocados por accidentes, alteración, mal uso, excesos, incendios, inundaciones, instalación incorrecta, actos de fuerza mayor o uso de productos no aprobados por LG Corporation.
5. Las reparaciones a las piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas al electrodoméstico.
6. Reemplazo de piezas o costes del trabajo de reparación para unidades puestas en funcionamiento fuera de los Estados Unidos.
7. Cualquier coste de trabajo durante el período de garantía limitado.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos adquiridos para el uso doméstico dentro de EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el coste de envío o las llamadas de servicio a su hogar. Ciertos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o directos, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos, e incluso puede conferirle otros derechos, distintos dependiendo del estado en que se encuentre. Para conocer sus derechos, examine su información al consumidor local o estatal o con la fiscalía general del estado.

PARA CONTACTAR A LG ELECTRONICS POR CORREO:

LG Customer Interactive Center
P. O. Box 240007
201 James Record Road
Huntsville, Alabama 35824
ATTN: CIC

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
GARANTÍA LIMITADA DE COCINA DE LG – Canadá

GARANTÍA : En caso de que su Horno Eléctrico de LG (en lo sucesivo, el "Producto") falle debido a un defecto en el material o en la mano de obra bajo condiciones de uso normal en su casa y durante el periodo de garantía establecido a continuación, LG Canadá, a su discreción, reparará o reemplazará el Producto contra entrega de la prueba de compra original. Esta garantía es válida únicamente para el comprador original del producto y aplica únicamente a un Producto distribuido en Canadá por LG o por un distribuidor autorizado del mismo, en Canadá. La garantía únicamente aplica para Productos que se encuentran y que se usan dentro de Canadá.

PERIODO DE GARANTÍA: (Nota: si no se puede verificar la fecha original de compra, la vigencia de la garantía iniciará a partir de los sesenta (60) días de su fecha de fabricación).	
Horno Eléctrico	**Garantía Extendida para Componentes (Únicamente Piezas)** **(Se cobrará mano de obra al consumidor después de un (1) año a partir de la fecha de compra)**
Un (1) año después de la fecha de compra original.	Noventa (90) días después de la fecha de compra original.
Piezas y mano de obra (únicamente piezas internas y funcionales)	Garantía cosmética (rayones y abolladuras)

- Los productos y piezas de reemplazo están garantizados durante el tiempo restante del periodo de garantía original o bien, durante noventa (90) días, cualquiera que sea mayor.
- Los productos y piezas de reemplazo pueden ser nuevos o refabricados.
- El Centro de Servicio Autorizado de LG garantiza sus trabajos de reparación durante treinta (30) días.

LA RESPONSABILIDAD ÚNICA DE LG CANADÁ SE LIMITA A LA GARANTÍA ESTABLECIDA CON ANTERIORIDAD. CON LA EXCEPCIÓN DE LO YA ESTABLECI DO EXPRESAMENTE, LG CANADÁ NO PROPORCIONA Y EN ESTE ACTO NIEGA CUALQUIER OTRA GARANTÍA Y CONDICIÓN EN RELACIÓN CON EL PRODUCTO, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, DE MANERA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA, CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, Y NINGUNA CLÁUSULA OBLIGARÁ A LG CANADÁ. LG CANADÁ NO AUTORIZA A NINGUNA PERSONA A CREAR O ASUMIR DE SU PARTE CUALQUIER OTRA OBLIGACIÓN DE GARANTÍA O RESPONSABILIDAD EN RELACIÓN CON EL PRODUCTO. EN CASO DE QUE CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN RESULTARA IMPLÍCITA POR LEY, ESTARÁ LIMITADA AL PERIODO DE GARANTÍA EXPRESO ESTABLECIDO CON ANTERIORIDAD.
LG CANADÁ, EL FABRICANTE O EL DISTRIBUIDOR NO TENDRÁN RESPONSABILIDAD ALGUNA POR CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL, EMERGENTE, ESPECIAL, DIRECTO O INDIRECTO, POR CUALQUIER PERDIDA DE CRÉDITO MERCANTIL, GANANCIAS PERDIDAS, DAÑOS PUNITIVOS O EJEMPLARES O CUALQUIER OTRO DAÑO, COMC RESULTADO DIRECTO O INDIRECTO DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO, FUNDAMENTAL O NO, O DE CUALQUIER ACTO O OMISIÓN, AGRAVIO O ALGÚN OTRO.
Esta garantía le proporciona derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que varíen entre las provincias según las leyes provinciales aplicables. Cualquier término de esta garantía que niegue o cambie cualquier disposición o garantía bajo la ley provincial podrá ser retirada en cuanto entre en conflicto con la ley provincial, sin afectar el resto de las condiciones de esta garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE:

1. Viajes de servicio para entregar, recoger, o instalar el producto; enseñarle a un cliente cómo operar el producto; la reparación o reemplazo de fusibles, la corrección del cableado, o la corrección de reparaciones / instalaciones realizadas sin autorización.
2. La falta de funcionamiento del producto durante fallas e interrupciones de electricidad o debido a un servicio de electricidad inadecuado.
3. Daño ocasionado por tuberías de agua rotas o con fugas, tuberías de agua congeladas, líneas de drenaje restringidas, suministro de agua inadecuado o suspendido, o el suministro de aire inadecuado.
4. Daño ocasionado por la operación del Producto en un ambiente corrosivo o contrario a las instrucciones establecidas en el manual de usuario del Producto.
5. Daño al Producto ocasionado por accidentes, plagas y animales dañinos, rayos, viento, fuego, inundaciones o casos fortuitos.
6. Daño ocasionado por el mal uso, abuso, instalación, reparación o mantenimiento incorrectos del Producto. La reparación incorrecta incluye el uso de piezas no aprobadas o no especificadas por LG Canadá.
7. Daño o falla del producto ocasionados por una modificación o alteración realizada sin autorización, o su uso para propósitos distintos a los pretendidos, o bien como resultado de cualquier fuga de agua debido a su instalación incorrecta.
8. Daño o falla del producto ocasionados por una corriente eléctrica o voltaje incorrecto, su uso comercial o industrial, o el uso de accesorios, componentes o productos de limpieza que no estén aprobados por LG Canadá.
9. Daño ocasionado por su transportación y manejo, incluyendo rayones, abolladuras, desportilladuras y/u otro daño al acabado del producto, a menos que tal daño esté ocasionado por defectos en los materiales o por la mano de obra y que haya sido denunciado en un periodo de una (1) semana después de su entrega.
10. Daño o artículos que falten en cualquier Producto de exhibición, en caja abierta, en descuento o reacondicionado.
11. Productos con números de serie originales que se hayan quitado, alterado o que no se puedan establecer fácilmente. Se requieren los números de modelo y de serie, junto con el recibo de venta original, para validar la garantía.
12. Aumentos en costos de servicios públicos y otros gastos para servicios públicos.
13. Reemplazo de focos, filtros u otros consumibles.
14. Reparaciones cuando su Producto se use en condiciones que no sean de uso normal en su casa (incluyendo, de manera enunciativa, su uso comercial, en oficinas o en instalaciones recreativas) o de manera contraria a las instrucciones establecidas en el manual de usuario del Producto.
15. Costos asociados con la extracción del Producto de su casa para reparaciones.
16. La extracción y reinstalación del Producto en el caso de estar instalado en un lugar inaccesible, o de no estar instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación publicadas, incluyendo los manuales de usuario y de instalación del Producto.
17. Accesorios del Producto tales como canastillas para puertas, cajones, manijas, repisas, etc. También excluye las piezas que no sean las que se incluyeron originalmente con el Producto.

Todos los costos asociados con las condiciones de exclusión arriba mencionadas se pagarán por parte del consumidor.

Para mayores detalles sobre la garantía y servicio al cliente, favor de llamar o visitar nuestro sitio Web:

Llame al 1-888-542-2623 (las 24 horas al día, los 365 días del año) y seleccione la opción apropiada del menú o visite nuestro sitio Web: http://www.lg.ca

Escriba la información sobre su garantía a continuación:

Información de Registro de Producto:

Modelo:

Número de serie:

Fecha de compra:



INTRODUCTION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MODE D'EMPLOI

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

DÉPANNAGE

GARANTIE

MERCI!

Nous vous félicitons d'avoir choisi la table de cuisson LG et vous souhaitons la bienvenue dans la famille LG.

Votre nouvelle table de cuisson intégrée LG combine des fonctions pour une cuisson de précision, une utilisation simple et un design stylé.

Si vous respectez les instructions d'utilisation et d'entretien fournies dans ce manuel, votre table de cuisson vous rendra de précieux services pendant de nombreuses années.

Renseignements sur l'enregistrement du produit

Modèle : ______________________

Numéro de série : ______________________

Date d'achat : ______________________

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE TABLE DE CUISSON

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et respectez toutes les instructions avant d'utiliser votre table de cuisson afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de son utilisation.

Ce manuel n'aborde pas toutes les situations qui peuvent se produire.
En cas de problèmes que vous ne comprenez pas, contactez toujours le service après-vente ou le fabricant.



Ce signe est le symbole d'avertissement pour votre sécurité. Ce symbole vous prévient de risques potentiels de blessure ou de Décès pour vous ou des tiers. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'avertissement pour votre sécurité, ainsi que le terme << AVERTISSEMENT >> ou << ATTENTION >> .



Ce symbole attire votre attention sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant provoquer des blessures graves ou la mort.



Ce symbole attire votre attention sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant provoquer des dégâts ou des blessures.

AVERTISSEMENT Pour votre sécurité, respectez les consignes présentées dans ce manuel afin de minimiser le risque d'incendie, d'explosion ou de choc électrique, et d'éviter des dommages matériels, des blessures ou la mort.





AVERTISSEMENT : Les informations fournies dans ce manuel doivent être scrupuleusement respectées afin d'éviter tout incendie ou explosion qui provoquerait des dégâts, des blessures ou la mort.

- Ne stockez pas et n'utilisez pas de l'essence ni d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cette table de cuisson ou d'autres appareils électroménagers.
- Le fait de monter, de s'appuyer ou de s'asseoir sur cette table de cuisson peut provoquer des blessures graves et endommager la table de cuisson.

EN CAS D'ODEUR DE GAZ

- Ouvrez la fenêtre.
- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez pas votre téléphone à l'intérieur.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et le dépannage doivent être confiés à un installateur ou un prestataire de services qualifié, ou au fournisseur de gaz.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE TABLE DE CUISSON

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

La loi impose au gouverneur de Californie de publier la liste des substances reconnues par l'État pour causer des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction, et impose aux entreprises de prévenir leurs clients des risques d'exposition à ce type de substances.
Les appareils au gaz peuvent provoquer une exposition mineure à quatre de ces substances : le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, issus essentiellement de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié (propane)
Un réglage correct des brûleurs (flamme bleue, et non jaune) réduit le risque de combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être réduite par une aération correcte en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la vanne d'arrêt du gaz de la table de cuisson et comment l'actionner en cas de besoin.

> ⚠ AERTISSEMENT : **Ces** réglages doivent être effectués par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et aux codes et normes en vigueur.
> Le non-respect de ces instructions peut provoquer des blessures graves ou des dégâts matériels.
> L'agence qualifiée effectuant cette tâche assume la responsabilité de la conversion.

- Confiez l'installation et la mise à la terre de votre table de cuisson à un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation.
  Les réglages et opérations de dépannage ne doivent être effectués que par des installateurs ou techniciens qualifiés.

- Branchez votre table de cuisson uniquement sur une prise mise à la terre de 120 V.
  N'enlevez pas la broche ronde de mise à la terre de la prise. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique de votre domicile, vous avez l'obligation et la responsabilité de faire remplacer toute prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité.
  N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.

- Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. **N'utilisez pas** de fiche d'adaptateur ni de rallonge, et **n'enlevez pas** la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.
  Le non-respect de ces consignes peut provoquer un incendie, des blessures graves ou la mort.

- Installez la table de cuisson à l'écart des lieux de passage de la cuisine et loin de tout courant d'air, afin d'éviter une mauvaise circulation de l'air.

- **Ne tentez pas** de réparer ou remplacer une pièce de votre table de cuisson, à moins que ce manuel ne le recommande spécifiquement.
  Toutes les autres opérations de dépannage doivent être confiées à un technicien qualifié.

- Avant toute utilisation, assurez-vous d'avoir enlevé tous les emballages de la table de cuisson pour éviter les dégâts dus au feu ou à la fumée si les emballages prenaient feu.

- Faites régler votre table de cuisson par un technicien ou un installateur qualifié concernant le type de gaz à utiliser (gaz naturel ou propane).
  Vous pouvez convertir votre table de cuisson pour l'utiliser avec l'un des deux types de gaz.
  Reportez-vous aux instructions d'installation.

- **Ne laissez pas** des enfants seuls ou sans surveillance quand une table de cuisson est chaude ou pendant son utilisation.
  Ils risqueraient d'être gravement brûlés.

⚠ ATTENTION : Les objets pouvant intéresser les enfants ne doivent pas être rangés dans les meubles placés au-dessus de la table de cuisson : les enfants pourraient se blesser gravement s'ils grimpaient sur la table de cuisson pour atteindre des des objets au-dessus.

- Rangement sur l'appareil : ne rangez pas de matériaux inflammables sur la table de cuisson ou à proximité. Ceci inclut les objets en papier, en plastique ou en tissu, tels que livres de cuisine, ustensiles en plastique et serviettes, ainsi que les liquide inflammables.

- **N'autorisez personne** à monter ni à se tenir sur la table de cuisson.
  Cela pourrait endommager la table de cuisson, voire la faire basculer, provoquant de graves blessures.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CETTE TABLE DE CUISSON

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ (suite)

- Ne laissez pas les enfants grimper sur la table de cuisson ou jouer autour.

⚠ AVERTISSEMENT:
N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur dans le but de réchauffer une pièce.
Vous risqueriez un empoisonnement au monoxyde de carbone ainsi que la surchauffe de la table de cuisson.

- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil.
  Faites très attention lorsque vous prenez des objets rangés dans les meubles au-dessus de la table de cuisson. Les matières inflammables risquent de s'enflammer si elles entrent en contact avec une flamme ou des surfaces chaudes de la table de cuission et risquent de provoquer alors de graves brûlures.
- Ne conservez pas de matériaux inflammables sur ou à proximité de la table de cuisson.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles, de l'essence ni d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cette cuisinière ou d'autres appareils électroménagers.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres substances inflammables s'accumuler dans ou à proximité de la table de cuisson.
- Ne rangez pas d'objets explosifs, tels que des bombes aérosol, au-dessus ou à proximité de la table de cuisson.

Les matériaux inflammables risquent d'exploser et de provoquer un incendie ou des dommages matériels.

N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de friture. Ne touchez JAMAIS une poêle en feu. Mettez les boutons en position ARRÊT.
Étouffez les flammes en couvrant la poêle complètement à l'aide d'un couvercle bien ajusté, d'une plaque de cuisson ou d'un plateau.
Utilisez un extincteur à mousse ou à poudre chimique multi-usages. Si la graisse prend feu hors d'une poêle, vous pouvez éteindre les flammes à l'aide de bicarbonate de soude ou, le cas échéant, au moyen d'un extincteur à mousse ou à poudre chimique multi-usages.

Laissez refroidir les grilles des brûleurs et les autres surfaces avant de les toucher ou de les laisser à portée des enfants.

Le fait de monter, de s'appuyer ou de s'asseoir sur cette table de cuisson peut provoquer des blessures graves et endommager la table de cuisson.

Nettoyez la table de cuisson avec précaution.
Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des éclaboussures alors que la table de cuisson est chaude, faites attention à ne pas être brûlé par la vapeur.

Aucune obstruction de l'air de combustion et de l'air de ventilation.

Le test de fuite de l'appareil doit être effectué conformément aux consignes du fabricant.

BRÛLEURS

⚠ AVERTISSEMENT:

- Si la flamme du brûleur supérieur s'éteint, du gaz continue de s'échapper du brûleur jusqu'à ce que le bouton soit placé à la position OFF (arrêt). Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.
- Utilisez une poêle de taille adaptée; évitez les poêles qui ne sont pas stables ou qui peuvent être facilement renversés. Choisissez des ustensiles présentant un fond plat suffisamment large pour couvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter les débordements, assurez-vous que les ustensiles sont suffisamment grands pour contenir les aliments. Cela réduira la corvée de nettoyage et empêchera l'accumulation dangereuse d'aliments, étant donné que les projections ou débordements restés sur la table de cuisson peuvent prendre feu. Utilisez des poêles avec des poignées qui sont faciles à saisir er et qui restent froides.

Ne laissez jamais des brûleurs réglés à pleine puissance sans surveillance.
Les débordements par bouillonnement génèrent de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.

Utilisez toujours la position **LITE** lorsque vous allumez les brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien allumés.

Réglez la flamme du brûleur de sorte qu'elle ne dépasse pas les bords de l'ustensile de cuisine. Une flamme excessive représente un danger.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CETTE TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS (suite)

- Utilisez des maniques sèches uniquement. Si elles sont humides ou mouillées et entrent en contact avec des surfaces chaudes, vous risquez d'être brûlé par la vapeur.
  Lorsque vous soulevez des ustensiles, tenez les maniques éloignées des flammes nues.
  N'utilisez pas un torchon ni tout autre linge de grande taille à la place d'une manique.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour une utilisation sur la table de cuisson.
- Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordement, tournez les poignées des ustensiles sur le côté ou vers l'arrière de la table de cuisson sans qu'elles s'étendent au-dessus des brûleurs adjacents.
- Ne laissez RIEN traîner sur la table de cuisson. L'air chaud soufflé par l'aération peut enflammer les objets inflammables et augmentera la pression dans les récipients fermés, ce qui peut provoquer leur explosion.
- Surveillez attentivement les aliments que vous faites frire à pleine puissance.
- Réchauffez toujours l'huile lentement et restez vigilant pendant la cuisson.
- Si vous utilisez un mélange d'huiles ou de matières grasses pour la friture, mélangez bien avant de chauffer ou remuez lentement à mesure que les graisses fondent.
- Si possible, utilisez un thermomètre de friture pour éviter que l'huile ne surchauffe au point qu'elle fume.
- Utilisez la plus petite quantité d'huile possible pour la friture.
  Si la poêle contient trop d'huile, cela peut causer des débordements lors de l'ajout des aliments.
- N'enflammez pas d'aliments au-dessus de la table de cuisson.
  Si vous enflammez des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.
- N'utilisez pas de wok sur les brûleurs si celui-ci comporte un anneau métallique placé au-dessus de la grille du brûleur. Cet anneau piège la chaleur, ce qui peut endommager la grille et la tête du brûleur. Il risque également d'être à l'origine d'un mauvais fonctionnement du brûleur.
  Dans ce cas, le niveau de monoxyde de carbone pourrait être supérieur à celui autorisé par les normes actuelles, d'où un danger pour la santé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. La présence de givre ou d'humidité sur les aliments peut conduire l'huile chaude à bouillonner et conduire l'huile chaude à bouillonner et à déborder de la poêle.
- N'essayez jamais de déplacer une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.
- Ne laissez pas d'objets en plastique sur la table de cuisson : ils pourraient fondre s'ils sont trop proches de l'aération.
- Tenez les objets en plastique éloignés des brûleurs.
- Pour éviter les risques de brûlure, assurez-vous toujours que tous les brûleurs sont éteints et que les grilles des brûleurs sont froides avant d'essayer de les enlever.
- En cas d'odeur de gaz, coupez l'alimentation en gaz de la table de cuisson et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour rechercher une fuite.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de retirer les ustensiles.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager et d'altérer son fonctionnement.
- Si la table de cuisson est située à proximité d'une fenêtre, évitez les rideaux longs qui pourraient entrer en contact avec les brûleurs et provoquer un incendie.

LISEZ ET RESPECTEZ SOIGNEUSEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

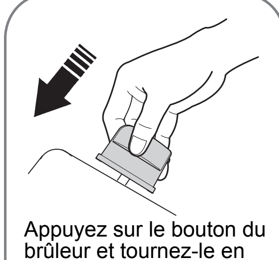
UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

Les fonctions et la présentation de la table de cuisson dans ce manuel peuvent être différentes de celles de votre modèle

- Avant d'utiliser un brûleur, vérifiez que toutes les grilles de la table de cuisson sont placées correctement.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles ont refroidi avant de mettre votre main, une manique, un chiffon ou d'autres matériaux par dessus.
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont en place.
- Ne laissez pas le brûleur fonctionner longtemps sans ustensile posé sur la grille.
  La finition de la grille risque de s'écailler s'il n'y a pas d'ustensile pour absorber la chaleur.

ALLUMAGE D'UN BRÛLEUR À GAZ

- Vérifiez que tous les brûleurs se trouvent à leur emplacement respectif.
- Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le en position LITE.
- Vous entendrez un petit CLIC c'est le bruit de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.



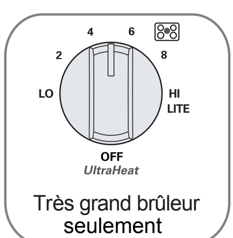
Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le en position LITE.

- Réglez la flamme en tournant le bouton du brûleur. Si vous laissez le bouton en position LITE. il continuera à émettre un clic
- Lorsqu'un brûleur est en position LITE, tous les brûleurs font des étincelles .
  N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour si un autre brûleur est allumé .
  Vous pourriez recevoir un choc électrique susceptible de vous faire renverser des ustensiles chauds.

Les brûleurs de taille moyenne (avant et arrière gauche) et le grand brûleur (avant droit) sont les plus utilisés. Ces brûleurs d'usage courant peuvent être réglés de HI à LO en fonction des besoins de cuisson.

Le très grand brûleur (centre) est celui qui donne la puissance maximale. Comme les quatre autres, il peut être réglé de HI à LO selon les besoins.

Ce brûleur est aussi conçu pour porter rapidement de grandes quantités de liquide à ébullition.
Il est doté d'une position spéciale, SUPER BOIL, conçue pour être utilisée avec des ustensiles d'au moins 25,4cm de diamètre.
Les brûleurs de taille moyenne sont destinés aux grandes poêles / casseroles ou s'utilisent avec la plaque chauffante (modèle LCG3691ST uniquement).
Le très grand brûleur (double) peut aussi être baissé en position LO pour un mijotage très doux, presque comme le petit brûleur.



Très grand brûleur seulement

Le numéro de modèle LCG3011ST, 3611ST sera appliqué à une type de brûleur extra unique qualifié “Super Broil” au lieu de “Ultra Heat”.

BRÛLEURS À GAZ SCELLÉS

Votre table de cuisson comporte cinq brûleurs à gaz scellés .
Pratiques et faciles à nettoyer, ils peuvent être utilisés pour diverses applications de cuisson.
Le plus petit brûleur se trouve à l'arrière droite.
Vous pouvez baisser ce brûleur en position LO pour obtenir un mijotage très doux.
Il offre des performances de cuisson très précises pour les mets délicats comme les sauces ou les aliments qui nécessitent une basse température et un long temps de cuisson .

Le très grand brûleur (double)
(LCG3091ST,LCG3691ST)
Le très grand brûleur
(LCG3011ST,LCG3611ST)
Petit
Moyen
Grand

EN CAS DE PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs à gaz de votre table de cuisson à l'aide d'une allumette.
Approchez une allumette allumée du brûleur, appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le en position LITE. LITE. Faites très attention lorsque vous allumez les brûleurs de cette façon.

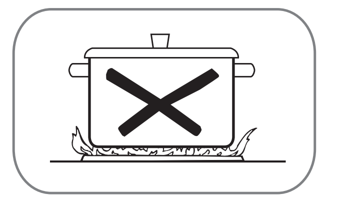
Si des brûleurs sont allumés lorsqu'une panne de courant survient, ils continuent à fonctionner normalement

UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

CHOIX DE LA FLAMME

Pour manipuler les ustensiles en toute sécurité, ne laissez jamais les flammes lécher le rebord des ustensiles. Lorsque vous réduisez la chaleur, surveillez la flamm, et non le bouton.
Lorsque vous avez besoin d'un chauffage rapide, la flamme du brûleur doit correspondre à l'ustensile que vous utilisez.

Les flammes plus larges que le fond de l'ustensile ne le chauffent pas plus rapidement et peuvent être dangereuses.



USTENSILES

Aluminium : utilisez des ustensiles de poids moyen, car ils chauffent rapidement et uniformément.
La plupart des aliments dorent uniformément dans une poêle en aluminium.
Lorsque vous cuisinez avec un minimum d'eau, utilisez une casserole avec un couvercle bien ajusté.

Fonte : la plupart des poêles donnent des résultats satisfaisants quand elles sont chauffées doucement.

Acier inoxydable : employé seul, ce métal est un mauvais conducteur de chaleur. Il est généralement combiné au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux afin d'améliorer la répartition de la chaleur.
Les poêles en métaux combinés donnent généralement des résultats satisfaisants si elles sont utilisées à température moyenne, comme le recommande le fabricant.

Émail : dans certaines conditions, l'émail des ustensiles risque de fondre.
Respectez les recommandations du fabricant de l'ustensile concernant les méthodes de cuisson.

Verre : il existe deux types d'ustensiles en verre : ceux à n'utiliser que dans le four et ceux destinés à la cuisson sur la surface (casseroles, cafetières et théières). Le verre est un mauvais conducteur de chaleur.

Vitrocéramique résistante à la chaleur : peut s'utiliser pour la cuisson sur la surface ou au four.
Elle ne conduit la chaleur et ne refroidit que très lentement. Consultez les instructions du fabricant de l'ustensile pour vérifier s'il peut être utilisé pour une cuisson au gaz.

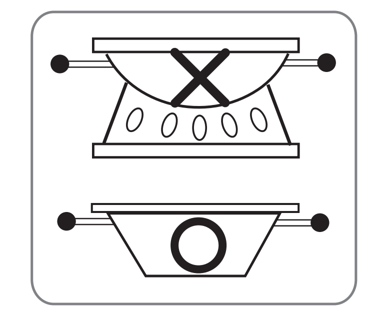
UTILISATION D'UN WOK

N'utilisez pas d'anneau pour supporter le wok.
Si vous placez un anneau sur le brûleur ou sur la grille, le brûleur risque de ne pas fonctionner correctement et de générer des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs aux normes autorisées.
Ceci peut être dangereux pour votre santé.

Nous vous recommandons d'utiliser un wok à fond plat de 35,5 cm maximum.
Assurez-vous que le fond du wok est bien à plat sur la grille.

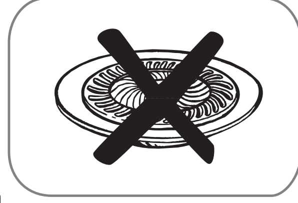
Ce type de wok est disponible dans votre magasin de vente au détail.

Utilisez uniquement un wok à fond plat.

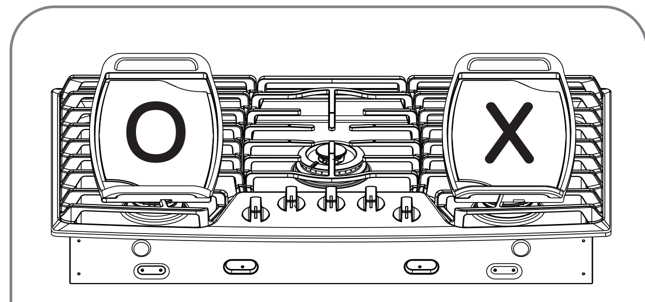


GRILS

N'utilisez pas de grils sur vos brûleurs à gaz scellés. L'utilisation d'un gril sur un brûleur à gaz scellé peut provoquer une combustion incomplète et engendrer une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs aux normes actuellement autorisées.
Ceci peut être dangereux pour votre santé.



UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE
(LCG3091ST, LCG3691ST seulement)



La plaque chauffante ne doit être utilisée que sur la grille de gauche.

La plaque chauffante à revêtement antiadhésif offre une surface de cuisson extra-large pour les viandes, les crêpes ou les autres aliments généralement préparés à la poêle à frire.

REMARQUE : la plaque chauffante se décolore avec le temps au fur et à mesure des utilisations.

Comment placer la plaque chauffante : la plaque chauffante ne peut utilisée que sur la grille de gauche. La plaque chauffante doit être correctement placée sur la grille de gauche.

REMARQUE : ne retirez pas la grille de gauche lorsque vous utilisez la plaque chauffante.

 **ATTENTION:** Ne retirez pas la plaque chauffante avant que les grilles, les surfaces et la plaque elle-même ne soient complètement refroidies.

ATTENTION: La plaque chauffante posée sur la table de cuisson peut devenir très chaude lors de l'utilisation de la table de cuisson, du four ou du gril.
Utilisez toujours des maniques pour placer ou retirer la plaque chauffante.

REMARQUES IMPORTANTES :

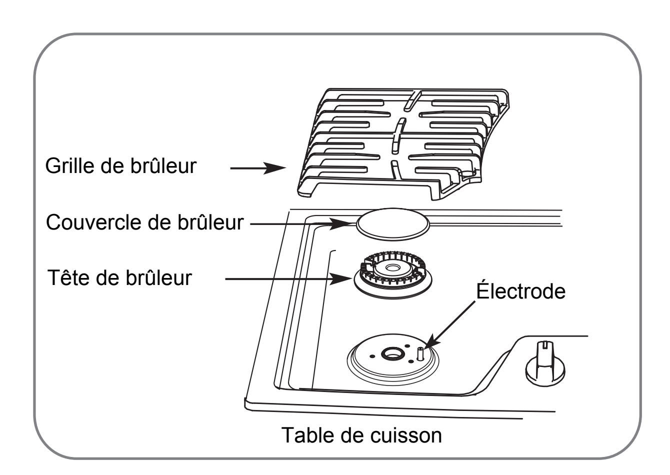
- Évitez de cuire des aliments extrêmement gras pour éviter toute projection de graisse.
- La plaque chauffante peut devenir chaude lorsque les brûleurs environnants sont utilisés.
- Ne surchauffez pas la plaque chauffante.
  Cela peut endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal qui peuvent abîmer la surface de la plaque chauffante.
  Ne coupez pas des aliments sur la plaque chauffante.
- Ne placez pas ou ne stockez pas des objets sur la plaque chauffante.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que le courant électrique est coupé et que toutes les surfaces sont froides.

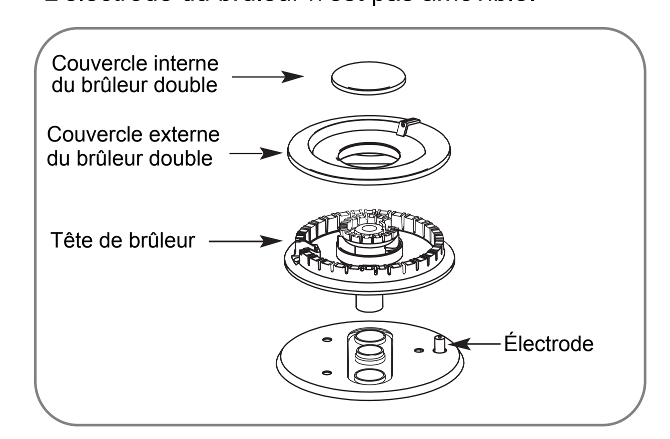
ASSEMBLAGES DES BRÛLEURS À GAZ

Éteignez tous les brûleurs avant de démonter les éléments.
Les grilles, couvercles et têtes des brûleurs peuvent être retirés pour les nettoyer plus facilement.
Les électrodes ne sont pas amovibles.



ASSEMBLAGE DU TRÈS GRAND BRÛLEUR DOUBLE (LCG3091ST, LCG3691ST seulement)

La tête, le couvercle externe et le couvercle interne du brûleur peuvent être retirés pour les nettoyer plus facilement.
L'électrode du brûleur n'est pas amovible.



⚠ATTENTION : Ne retirez aucune pièce de la table de cuisson tant que cette pièce n'a pas complètement refroidi et peut être manipulée en toute sécurité. Ne faites pas fonctionner les brûleurs si toutes les pièces et grilles ne sont pas en place.

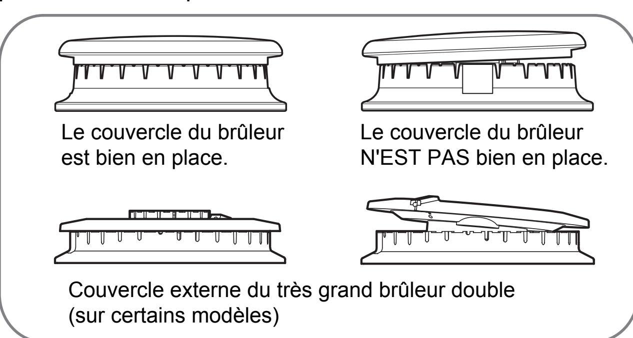
Lorsque vous retirez la tête et le couvercle du brûleur, l'électrode du brûleur est exposée.

Si un brûleur est en position LITE, tous les brûleurs font des étincelles.
N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour si un autre brûleur est allumé.
Vous pourriez recevoir un choc électrique susceptible de vous faire renverser des ustensiles chauds.

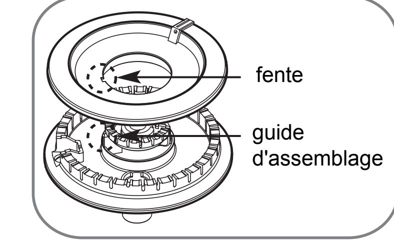
COUVERCLES ET TÊTES DES BRÛLEURS

COUVERCLES DES BRÛLEURS

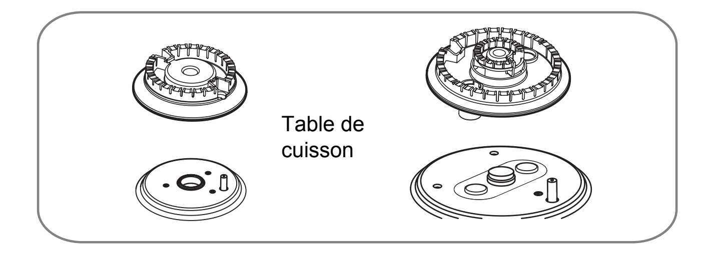
Retirez les chapeaux quand ils sont froids.
Lavez-les à l'eau savonneuse chaude et rincez-les à l'eau claire.
Vous pouvez utiliser un tampon à récurer en plastique pour enlever les particules d'aliments brûlés.



Pour installer correctement le couvercle externe du très grand brûleur double, assurez-vous que la fente du couvercle du brûleur est bien placée au-dessus du guide d'assemblage de la tête du brûleur.
(LCG3091ST, LCG3691ST seulement)



TÊTES DE BRÛLEURS



Les têtes des brûleurs sont amovibles.
Pour les nettoyer, il vous suffit de les retirer de la table de cuisson.
Les fentes des têtes des brûleurs doivent toujours être propres pour que la flamme soit uniforme.

Si les injecteurs ou les électrodes sont obstrués ou sales, les brûleurs ne peuvent pas fonctionner correctement.

Nettoyez soigneusement les éclaboussures sur ou autour des électrodes.
Veillez à ne pas heurter les électrodes avec un objet dur, vous risqueriez ainsi de les endommager.
Nettoyez régulièrement les couvercles et têtes des brûleurs, en particulier après de forts débordements pouvant obstruer les ouvertures. Retirez-les quand ils sont froids.

Pour enlever les aliments brûlés, laissez tremper les têtes des brûleurs pendant 20 à 30 minutes dans un mélange de détergent doux liquide et d'eau chaude. Pour les taches plus difficiles, utilisez une brosse à dents.

REMARQUES :

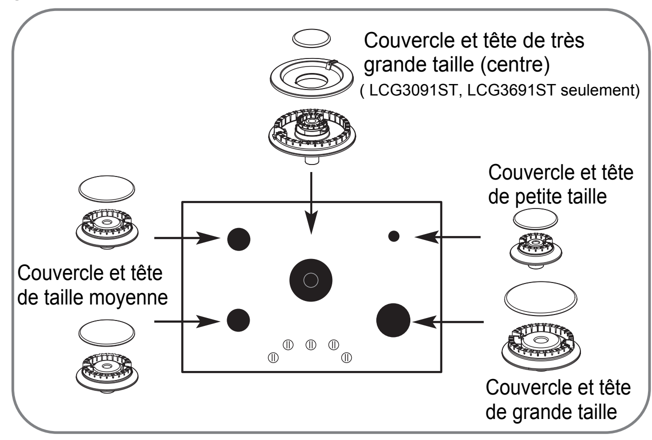
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allument pas si leur couvercle est enlevé.

APRÈS LE NETTOYAGE

Avant de remettre les couvercles et têtes des brûleurs en place, secouez-les pour enlever l'excès d'eau, puis faites-les sécher complètement.

REMISE EN PLACE

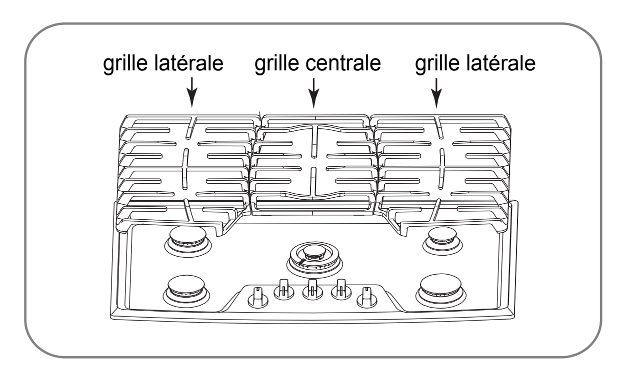
Remettez les couvercles et têtes des brûleurs en place sur les électrodes de la table de cuisson, aux emplacements qui correspondent à leur taille.
Il y a un couvercle et une tête de petite taille, deux de taille moyenne, un de grande taille et un de très grande taille.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

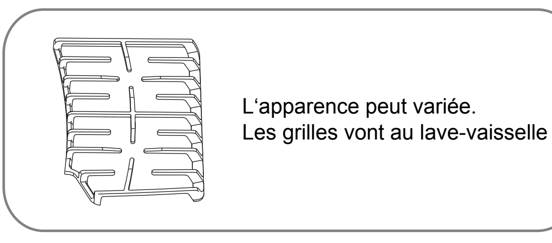
GRILLES DES BRÛLEURS

Votre table de cuisson dispose de trois grilles de catégorie professionnelle.
Ces grilles ont un emplacement spécifique.
Pour une stabilité maximale, ces grilles ne doivent être utilisées qu'à leur emplacement adéquat.
Les positions des deux grilles latérales ne sont pas interchangeables de gauche à droite ni d'avant en arrière.
La position de la grille centrale n'est pas non plus interchangeable d'avant en arrière.



NETTOYAGE

Retirez les grilles lorsqu'elles sont froides.
Nettoyez-les régulièrement et, bien entendu, après tout débordement.
Lavez-les à l'eau savonneuse chaude et rincez-les à l'eau claire.
Lorsque vous remettez les grilles en place, assurez-vous qu'elles sont correctement installées sur les brûleurs.
Remettez les grilles en place de façon à former des arcs continus avec les nervures centrales des trois grilles.
Vous pouvez laver les grilles au lave-vaisselle.
Ne laissez pas un brûleur fonctionner longtemps sans ustensile posé sur la grille.
La finition de la grille risque de s'écailler s'il n'y a pas d'ustensile pour absorber la chaleur.
Pour enlever les aliments brûlés, mettez les grilles dans un récipient couvert.
Ajoutez 1/4 tasse d'ammoniaque et laissez-les tremper pendant plusieurs heures ou toute une nuit.
Lavez-les, rincez-les bien et faites-les sécher.


L'apparence peut variée.
Les grilles vont au lave-vaisselle

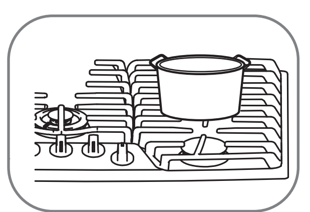
Bien que durables, les grilles perdront peu à peu leur lustre, quelle que soit la façon dont vous les entretenez.
Cela tient au fait qu'elles sont toujours exposées à des températures élevées.
Vous le remarquerez plus rapidement sur des grilles de couleur claire.

REMARQUE : ne nettoyez pas les grilles dans un four autonettoyant.

SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

Pour ne pas endommager la surface en acier inoxydable de la table de cuisson et pour que celle-ci ne ternisse pas, nettoyez les éclaboussures dès leur apparition.
Les aliments très acides (tomates, chou, jus de fruits, etc.) ou ceux à forte teneur en sucre peuvent former une tache terne si vous les laissez s'incruster.
Lavez et rincez dès que la surface a refroidi.
Lavez les autres éclaboussures (projections de graisse, etc.) à l'eau et au savon dès que la surface a refroidi.
Rincez et essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.

REMARQUE : ne rangez pas des matériaux inflammables sur ou à proximité de la table de cuisson.



Ne stockez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles, de l'essence ni d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cette table de cuisson ou d'autres appareils électroménagers.

REMARQUE : ne soulevez pas la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager et d'altérer son fonctionnement.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

N'utilisez pas un tampon en laine d'acier; il rayera la surface.

Nettoyez la surface en acier inoxydable à l'eau chaude et savonneuse ou avec un produit de nettoyage ou de polissage pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Respectez les instructions du produit de nettoyage lorsque vous nettoyez la surface en acier inoxydable.

Pour vous renseigner avant d'acheter un produit de nettoyage ou de polissage pour acier inoxydable ou pour trouver l'adresse du revendeur le plus proche, composez le numéro sans frais de notre service clientèle :

1-800-243-0000

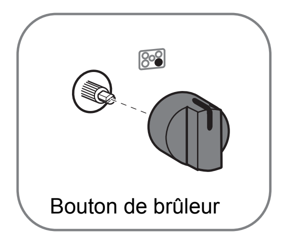
ou consultez notre site web à l'adresse suivante : us.lgservice.com

BOUTONS DES BRÛLEURS

Il est recommandé d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation de la table de cuisson.
Nettoyez ou rincez à l'aide d'un chiffon humide.
Pour le nettoyage, utilisez un savon doux et de l'eau ou un mélange moitié eau, moitié vinaigre.
Rincez ensuite à l'eau claire.
Essuyez avec un chiffon doux et sec.
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de produits de nettoyage puissants, de tampons à récurer en plastique ni de nettoyants pour four sur les boutons des brûleurs, car ils en endommageraient la finition.
Ne déformez pas les boutons en les tirant vers le haut ou vers le bas ou en y suspendant une serviette ou toute autre charge.
Vous endommageriez la tige de la soupape du gaz.

Vous pouvez retirer les boutons pour les nettoyer plus facilement.

Assurez-vous que les boutons sont en position ARRÊT et tirez-les droit vers vous pour les sortir de la tige et les nettoyer.


Bouton de brûleur

Pour remettre les boutons en place, assurez-vous qu'ils sont en position ARRÊT et insérez-les directement sur la tige.

REMARQUE : pour éviter tout accident pendant que vous nettoyez les boutons, débranchez votre table de cuisson.

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au service après-vente, passez cette liste en revue. Elle peut vous permettre de gagner du temps et de l'argent. Cette liste répertorie les problèmes courants qui ne résultent pas d'un défaut de fabrication ni de matériaux défectueux.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les flammes des brûleurs sont jaunes ou présentent des pointes jaunes	•La qualité de combustion des flammes du brûleur se détermine visuellement.	• À l'aide des illustrations ci-dessous, déterminez si les flammes de votre brûleur sont normales. Si les flammes du brûleur ont l'aspect A, appelez un dépanneur. Les flammes normales doivent ressembler à B ou C, selon le type de gaz que vous utilisez. Avec le gaz propane, la présence de pointes jaunes sur les flammes est normale. A - Flammes jaunes : appelez un dépanneur B - Pointes jaunes : flammes normales pour le gaz propane C - Flammes bleu clair : flammes normales pour le gaz naturel
Les flammes des brûleurs sont très grandes ou de couleur jaune	• Mauvais mélange air/gaz	• Si la table de cuisson utilise du gaz propane, contactez la personne qui l'a installée ou qui a effectué la conversion.
Les boutons des brûleurs ne tournent pas	• La bouton n'est pas enfoncé.	• Pour quitter la position ARRÊT, appuyez sur le bouton et tournez-le.
Les brûleurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément.	• La fiche de la table de cuisson n'est pas complètement insérée dans la prise électrique. • La fente latérale du brûleur est peut-être obstruée. • Mauvais assemblage des brûleurs.	• Vérifiez que la fiche du cordon d'alimentation est bien branchée dans une prise en état de marche correctement mise à la terre. • Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez s'il n'y a pas de graisse ou d'aliments brûlés autour de l'électrode. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de la table de cuisson. • Assurez-vous que les pièces des brûleurs sont installées correctement. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de la table de cuisson.



Si votre produit présente un défaut de fabrication ou des matériaux défectueux pour une utilisation normale, LG Electronics Inc. s'engage à le réparer ou à le remplacer, à sa seule discrétion, au cours de la période de garantie définie ci-dessous, valable à compter de la date d'achat initial du produit.
Cette garantie limitée ne s'applique qu'à l'acheteur initial du produit.

PÉRIODE DE GARANTIE :	RÉALISATION DU DÉPANNAGE :
MAIN-D'ŒUVRE : un an à compter de la date d'achat initial PIÈCES : un an à compter de la date d'achat initial **ÉLÉMENTS GARANTIS :** Toute pièce de la table de cuisson tombant en panne suite à un défaut de fabrication ou de matériaux. Au cours de cette garantie d'un an, LG fournira également, gratuitement, la main-d'œuvre et le service à domicile nécessaires pour remplacer la pièce défectueuse.	Service à domicile : Conservez la facture datée du revendeur comme preuve de la date d'achat pour faire valoir la garantie et fournissez une copie de la facture au technicien après-vente au moment de la prestation de dépannage dans le cadre de la garantie. Appelez le 1-800-243-0000 et choisissez l'option appropriée pour trouver le service après-vente agréé de LG le plus proche de chez vous. Vous pouvez aussi consulter notre site Web à l'adresse www.lgservice.com.

CETTE GARANTIE SE SUBSTITUE À TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, NOTAMMENT, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN BESOIN PARTICULIER. DANS LA MESURE OÙ UNE GARANTIE IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA DURÉE SERA LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉE CI-DESSUS. LG NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE EN CAS DE DOMMAGE CONSÉCUTIF, INDIRECT OU ACCESSOIRE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT, Y COMPRIS LES PERTES DE REVENUS OU DE PROFITS, EN RELATION AVEC LE PRODUIT. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE OU L'EXCLUSION DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES, DE SORTE QUE LES EXCLUSIONS ET LIMITATIONS CI-DESSUS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER.

CETTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS:

1. aux appels du service après-vente en vue de corriger l'installation de votre appareil, de vous apprendre à l'utiliser, de remplacer des fusibles, de corriger le câblage de votre domicile ou de remplacer des ampoules qui vous sont accessibles;
2. aux réparations si vous utilisez l'appareil autrement que dans le cadre d'un usage domestique normal;
3. au ramassage et à l'envoi. Votre appareil est conçu pour être réparable à domicile;
4. aux dégâts causés par un accident, une modification, une utilisation inappropriée, un usage abusif, un incendie, une inondation, une mauvaise installation, des catastrophes naturelles ou l'utilisation de produits non agréés par LG Corporation;
5. aux réparations de pièces ou systèmes résultant de modifications apportées à l'appareil sans autorisation;
6. au coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre pour des appareils utilisés en-dehors des États-Unis;
7. aux frais de main-d'œuvre pendant la période de garantie limitée.

Cette garantie s'étend à l'acheteur initial et à tout propriétaire ultérieur des produits achetés pour un usage domestique à l'intérieur des États-Unis. En Alaska, cette garantie exclut les frais d'expédition et les appels du service après-vente vers votre domicile. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que cette exclusion et limitation pourrait ne pas s'appliquer. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques, mais vous pouvez également avoir d'autres droits variant d'un État à l'autre. Pour connaître vos droits juridiques, consultez votre association de consommateurs locale ou de votre État ou le procureur général de votre État.

POUR CONTACTER LG ELECTRONICS PAR COURRIER :

LG Customer Interactive Center
P. O. Box 240007
201 James Record Road
Huntsville, Alabama 35824
ATTN: CIC

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
GARANTIE LIMITÉE DU FOUR ÉLECTRIQUE LG – Canada

GARANTIE : Si votre four électrique LG (le «produit») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale à, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Four électrique	Garantie prolongée sur les pièces seulement (Les consommateurs devront payer pour la main-d'œuvre un (1) an après la date d'achat)
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	Quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat initiale
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)	Garantie sur l'apparence (égratignures et bosses)

▣ Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
▣ Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
▣ Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au http://www.lg.ca

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

MEMO



LG Customer Information Center	
1-800-243-0000	USA, Consumer User
1-888-865-3026	USA, Commercial User
1-888-542-2623	CANADA
Register your product Online!	
www.lg.com	

Printed in Korea
Impreso en Korea
Imprimé en Corée